

FACILE

CUCINA

rivista
più
INSERTO
a soli
€2,90

MENSILE - N.12 - DICEMBRE 2018

Tombolata dolce e salata
Centrotavola golosi

FESTE no problem

Ricette, menu
e grandi idee per la
Vigilia e il Natale,
il Capodanno
e la Befana

*Double
sandwich tree*

SWEET XMAS

- La calza "tuttapanna" della Befana
- Semifreddo al mandarino
- Pavlova portafortuna



**ALL'INTERNO,
L'INSERTO
STACCABILE**

*Tronchetto
di pancarrè
con salmone
e gamberetti*



POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. N° MBPA/C/RM /45/2018 - STAMPE PERIODICHE IN REGIME LIBERO
AUT 6,00 € - BE 5,50 € - UK 5,50 £ - E 5,00 € - CH 6,50 CHF - CH CT 6,00 CHF

L'E-SHOPPING DELL'OLIO TUSCUS

frantoiotuscus.com



TUSCUS L'ARTIGIANALE AUTENTICAMENTE ITALIANO

Buon Natale!





Editoriale

Parola d'ordine: creatività

Ricchi come siamo di tradizioni e "liturgie" gastronomiche (il pesce alla Vigilia; tortellini, vincisgrassi e innumerevoli altri **piatti tipici regionali** per il pranzo di Natale; il bollito a Santo Stefano; lenticchie e cotechino a Capodanno...), per dare quel **tocco di creatività** in più alla tavola delle Feste qualche idea ci vuole, purché sia semplice, economica e veloce. Bene, in questo numero di *Facile*, ne troverete delle belle... e delle buone, naturalmente, più numerose ed eclatanti del solito! **Antipasto**, non ti temo: per risolvere la più problematica delle portate ad esempio, cogliete due piccioni con una fava e preparatelo in forma di uno scenografico centrotavola. Un incredibile tronchetto salato, uno chicchissimo club sandwich ad albero, una corona di piccole cornucopie farcite e filanti, tutti realizzati con del comune **pancarrè**. Oppure, se non volete rinunciare all'**insalata russa**, servitela a forma di stella o di abete. Le restanti portate non sono da meno: **lasagnetta di lenticchie**, ragù e stracchino, in alternativa alla classica pasta all'uovo (che comunque c'è, in svariate declinazioni); un regale **salmone ripieno** di uova, acciughe e maionese, con fettine di limone a copertura, unicamente da montare a strati (due filetoni già puliti) e infornare; una succulenta **faraona farcita** e servita con chicchi di melagrana; le **bucce di patate** alla paprica e i **rustici** di frolla salata con ricotta e salame per la **tombolata**; e il **carbone di zucchero** home made per la calza della **Befana** destinata alle piccole pesti. Per non parlare dei **dolci**, dai più classici ai più inconsueti, ai quali è dedicato l'**inserto da staccare**: tante idee per deliziosi dessert, da preparare in quattro e quattr'otto, utilizzando **panettoni e pandori**, per renderli ancora più golosi. E per augurarvi Buone Feste, che più "buone" non si può!

La Redazione



Magie di Natale

Antipasti di festa 8

Siate vigili!

Il menu del 24 dicembre 18

White Christmas

Il pranzo di Natale 26

Aspettando mezzanotte...

San Silvestro col botto 34

Lenticchie portafortuna

Legumi a tutto pasto 40

Un burro!

Piatti da veri gourmet 46

Natale evolution

Menu light con i consigli dell'esperta 52

Fantasie di pasta all'uovo

Caramelle, cuori o stelle di pasta? Basta che sia fatta in casa 56

Gran bollito!

Come tradizione vuole 62

Il pesce della festa

I must have 68

Vale una tombola!

Buffet fortunato 72

Spaghettrate... fino all'ultima briciola

Il gusto corre sul filo 82

Mercatini in festa

Ok il posto è giusto 86

Dolci tradizioni

Bontà regionali 90

Mai più senza!

In cucina con Tutto Pannocarta 98

Auguri red & white

Meringhe, cheesecake, semifreddi e bontà al cucchiaino 100

W la Befana

Per i piccoli di casa 106



PANORAMA
LA VITA SPESA AL MEGLIO

LoRe.

Vieni a vivere tutte le emozioni del Natale





68



90

LE RUBRICHE

Non è Natale senza...

Gli immancabili:
panettone e pandoro 33

Inebriatevi di festeggiamenti

Le etichette da abbinare
ai piatti del mese 60

Calendario

L'agenda degli appuntamenti
gastronomici del mese 80

A prima vista

Guida ai consumi consapevoli.
Cosa c'è da sapere a proposito
di etichette, confezioni, imballaggi . . 104



100



106

Supermercato

Le novità pratiche e golose che
vi aspettano tra gli scaffali 110

Oroscopo

Cosa dicono le stelle e quale
piatto decidono di preparare 118

Combo menu

Le nostre proposte di piatti per
nuove combinazioni di menu 119

Menu prezzo facile

Tante idee per un pasto completo
a pochi euro 121

VISTI SU ALICE TV



Cuochi e dintorni

Francesca Romana Barberini
ospita i talenti d'Italia 112

Casa Alice insieme

Gli ospiti di Franca Rizzi in tv 117



ALMA MEDIA S.p.A.

PRESIDENTE
Federico Prandi

AMMINISTRATORE DELEGATO
Andrea Baracco

Sede: Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06 89676007 fax +39 06 89676000
alma.direzione@almamail.tv

FAACILE
CUCINA

DIREZIONE EDITORIALE

Corrado Azzolini • corrado.azzolini@almamail.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Valter La Tona • valter.latona@almamail.it

VICE DIRETTORE

Giulia Macri • giulia.macri@almamail.it

HANNO COLLABORATO

Francesco Monteforte Bianchi

Emanuela Bianconi

REDAZIONE TESTI

Cristina Bianconi

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Marta Koral • marta.koral@almamail.it

alma.desk.food@almamail.it

INFO LETTORI/ABBONATI

tel. +39 06 89676007

GRAFICA

Simona Ferri

RICETTE

G. Aresu, F. Argentino, G. Argentino, M. Bianchessi,
R. Caucci, S. Censi, M. Chinappi, M. E. Curzio,
C. Dalla Zorza, V. Gigli, R. M. Liche, C. Lunardini,
M. Malantruccio, C. Manzi, V. Perin, D. Steffanini,
M. Piccheri, M. Poggi, S. Rossi, G. Steffanina,
S. M. Teulonico, A. Tolaro.

FOTO

E. Andreini, F. Brambilla, R. Caucci, S. Censi,
A. De Santis, E. De Santis, L. Lupori, T. Mattiello,
S. Michalhes, G. Nofrini, A. Orazi, M. Rella, S. Rossi,
S. Serrani, M. Sjöberg, E. Trotta, N. Valdisteno, S. Verbert.

FOTO COVER

Giorgia Nofrini

PUBBLICITÀ

Direzione Commerciale Luciano La Tona
luciano.latona@almamail.it

Sede Milano: Via Tortona, 37 - Palazzo 4, Ingresso A,
20144 Milano (MI) - tel. 02.55410829

Sede Roma: Via Tenuta del Cavaliere 1

00012 Guidonia Montecelio (RM)

tel. 06.89676003 • alma.pubblicita@almamail.it

PIEMME S.p.A.

Rete Commerciale

Sede Roma: Via Montello 10, 00195 Roma (RM)
tel. 06.377081 • segreteria@piemmeonline.it

Sede Milano: Via Carlo Poma 41,

20129 Milano (MI) tel. 02.757091

segreteria@piemmeonline.it

Emilia Romagna rita.padovano@piemmeonline.it

Toscana luca.lucapari@piemmeonline.it

Piemonte alessio.cantamessa@piemmeonline.it

Marche paolo.puglisi@piemmeonline.it

Triveneto brandmedia@piemmeonline.it

Triveneto paolo.magini@piemmeonline.it

Lazio roberto.digiovanni@piemmeonline.it

Campania anna.esposito@piemmeonline.it

Puglia, Molise, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna

debora.campagna@piemmeonline.it

STAMPA

Nuovo Istituto Italiano d'Arti Grafiche S.p.A.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo

tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA

M-DIS Distribuzione Media S.p.A.

Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano

tel. +39 02.25.821

DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE

JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA S.p.A

Via Valparaiso, 4 - 20144 Milano tel. +39

02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 12 - Anno II - Dicembre 2018

Periodicità mensile

Reg. Trib. Tivoli N° 14/2017 dell'8 novembre 2017

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche

parziale senza l'autorizzazione dell'Editore.

© Alma media S.p.A.

ISSN 2532-8263

Facile cucina

FINITO DI STAMPARE NOVEMBRE 2018

SCRIVERE A: ALICE CUCINA

Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano

Via Tenuta del Cavaliere 1

00012 Guidonia Montecelio (RM)

alma.desk.food@almamail.it

SERVIZIO ARRETRATI

Informazioni: tel. +39 039.99.91.541

fax +39 039.99.91.551

Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì



A high-angle photograph of a kitchen scene. In the top left, a black Philips Airfryer is partially visible. A hand in a red, textured sleeve uses metal tongs to lift a golden-brown fried chicken drumstick from a green plate. Another green plate with more fried chicken and a lemon wedge is to the right. In the bottom right, a black air fryer basket contains several more fried chicken drumsticks. In the bottom left, a white plate holds a colorful salad of sliced cucumbers, tomatoes, and onions. The background is a light-colored countertop.

PHILIPS

Airfryer

Il fritto che ami con pochi grassi

Concediti tutto il gusto di un fritto croccante senza sensi di colpa grazie a Airfryer: **fino al 90%* di grassi in meno**, per risultati meravigliosamente appetitosi



Scopri il nuovo Philips Airfryer HD9741/10 su QVC. Canale 32 del digitale terrestre, canale 475 di Sky, www.qvc.it

innovation  you

*Rispetto a patatine fresche preparate con una friggitrice tradizionale Philips.

Magie di Natale

Pane (per tramezzini), sfoglie pronte e un pizzico di fantasia... Et voilà! Tanto basta per trasformare pochi e semplici ingredienti in sorprendenti antipasti di festa!

6

Idea per la Vigilia



Franchetto di pancarrè salmone e gamberetti pag. 10

Idea per
Natale

CHI BEN COMINCIA

Stupite
tutti con
4,90€

Double sandwich tree pag. 11

3 idee WOW con la "sfoglia" di pancarrè



Tronchetto di pancarrè salmone e gamberetti

1a



Ingredienti per 6-8 persone

6 fette di **pane per tramezzini**

300 g di **gamberetti marinati**

400 g di **salmone affumicato**

150 g di **formaggio cremoso spalmabile**

250 g di **maionese** • **uova di lompo rosse**

qualche rametto di **timo**

Preparazione

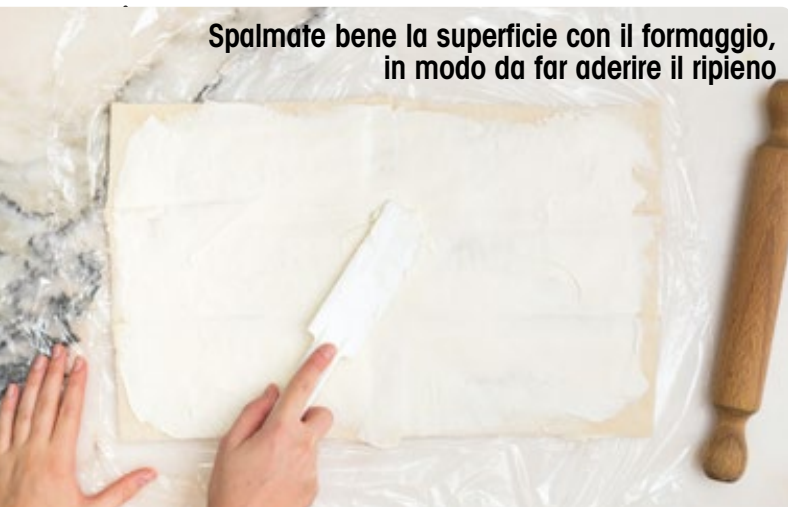
• **Disponete** le fette di pane su un foglio di pellicola trasparente, sovrapponendole leggermente e in modo da formare un rettangolo. • **Schiacciatele** con un

mattarello e spalmatele con il formaggio.

• **Coprite** con le fette di salmone e terminate con i gamberetti tritati. • **Arrotolate** il tronchetto, aiutandovi con la pellicola trasparente. • **Chiudete** le estremità a caramella, e trasferite in frigo per 3 ore. Liberare il rotolo dalla pellicola e tagliatene un pezzo in obliquo. • **Impiattate** il rotolo più lungo e attaccate lateralmente quello più piccolo. • **Spalmate** la maionese sulla superficie e realizzate le "venature del tronco" con una forchetta. Guarnite con le uova di lompo e il timo, e servite.

Occhio al rotolo!

Spalmate bene la superficie con il formaggio, in modo da far aderire il ripieno



Aiutatevi con la pellicola trasparente per chiudere il rotolo



Sigillate bene le estremità per dare forma al tronchetto



Ricoprite con la maionese e simulate le venature del tronco con una forchetta





Double sandwich tree

Ingredienti per 4-6 persone

12 fette di **pane per tramezzini**
prosciutto cotto affettato sottile
patè di olive • uova sode

Per la crema ai pomodori secchi:

40 g di **pomodori secchi** • 100 g di **semi di girasole** • 100 g di **yogurt** • 1/2 **limone**
 1 **cipollotto** • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Per la crema al caprino e yogurt:

400 g di **caprino fresco**
 150 g di **yogurt** • il **succo di 1/2 limone**
olio extravergine di oliva • **sale**

Vi serve inoltre: **pepe rosa**

Preparazione

• **Per la crema ai pomodori:** fate ammorire in acqua per 4 ore, separatamente, i pomodori secchi e i semi di girasole. Scolateli e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Aggiungete lo yogurt, il succo del limone e il cipollotto, mondato e tritato. Unite 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale, e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. • **Per la crema al caprino e yogurt:** raccogliete tutti gli ingredienti nel bicchiere del mixer e frullate bene.

• **Disponete** 3 fette di pane una accanto all'altra, sovrapponendole leggermente, e schiacciatele con il matterello in modo da ottenere una fetta unica. • **Ritagliate** il pane con un coltello, in modo da ottenere un triangolo e ripetete l'operazione altre 3 volte. • **Disponete** il primo triangolo su un piatto da portata, spalmatelo con un po' di crema al caprino e farcite con il prosciutto cotto. • **Coprite** con il secondo triangolo di pane e spalmatelo con uno strato abbondante di crema ai pomodori secchi. Coprite con il terzo triangolo e farcite con il patè di olive e le uova sode sbriciolate. Chiudete con l'ultimo strato di pane e, con l'aiuto di una spatola, spalmate la crema al caprino uniformemente su tutta la superficie. Trasferite in frigo per 12 ore. Quindi levate, guarnite con il pepe rosa e servite.



Coltello: per un taglio netto e preciso, utilizzatene uno dalla lama liscia e affilata



Cucchiaio: farcite ogni strato con generose cucchiainate di ripieno



Spatola: l'alleata in cucina per distribuire in modo uniforme la crema in superficie

*Centratauola
gourmet*

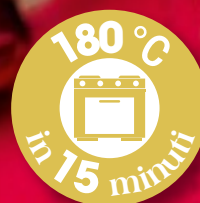


Foto e step G. Nofrini

Cosa vi serve?



COOP. Pane lungo
per tramezzini.
250 g. €1,15.



MULINO BIANCO.
Tramezzino senza
crosta Cuor
di pane. 325 g.
€1,89.



CRAI. Pane per tramezzini
a lievitazione naturale.
250 g. €1,29.



3^a

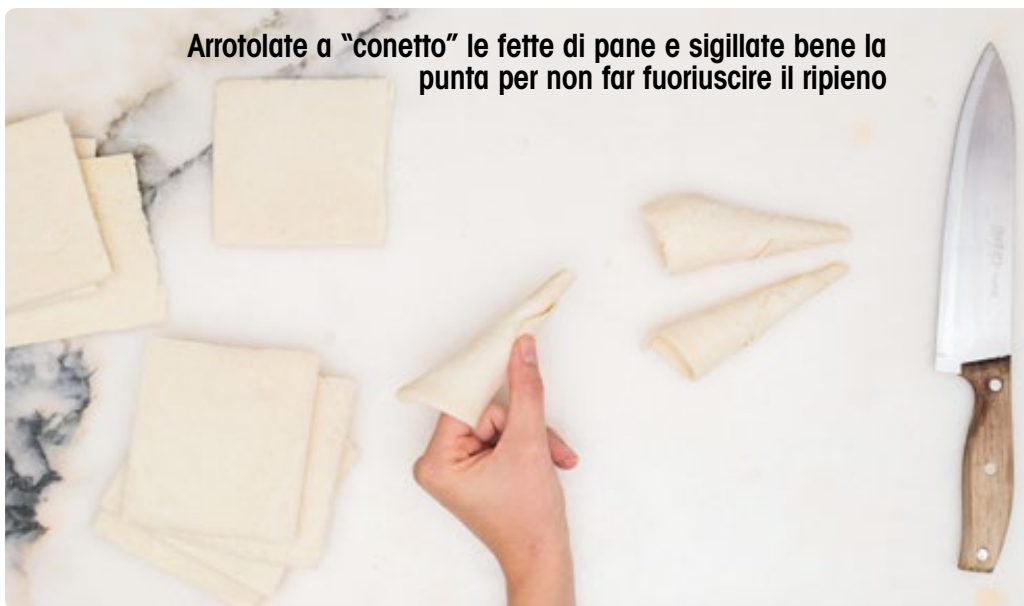
Cornucopie ripiene di emmentaler e prosciutto cotto con besciamella all'erba cipollina

Ingredienti per 12 persone
30 fette di **pane per tramezzini**
300 g di **besciamella**
20 fili di **erba cipollina**
250 g di **prosciutto cotto**
a fette spesse
250 g di **emmentaler**
Vi serve inoltre: **emmentaler**
grattugiato

Preparazione

- **Disponete** le fette di pane su un piano di lavoro, tagliatele a metà con un coltello in modo da ricavare 60 quadrati, e appiattiteli con un matterello.
- **Arrotolate** ogni fetta di pane su se stessa, in modo da formare un cono, ed esercitate una piccola pressione con le dita sulla punta per "sigillare" il pane.
- **Sovrapponete** le fette di prosciutto cotto e quelle di emmentaler, e tagliatele a cubetti; quindi farcite ciascun cono con il ripieno di prosciutto e formaggio.
- **Mettete** al centro di una pirofila, da 28 cm di diametro, una cocotte adatta alla cottura in forno. Disponete i conetti a raggiera, intorno alla cocotte, e cospargete con il formaggio grattugiato.
- **Formate** un secondo strato, terminate con il formaggio e infornate a 180 °C per 15 minuti. Nel frattempo, tritate l'erba cipollina e mescolatela alla besciamella.
- **Sfornate**, versate la besciamella all'interno della cocotte e servite.

Occhio alla mossa!



Arrotolate a "conetto" le fette di pane e sigillate bene la punta per non far fuoriuscire il ripieno



Impilate le fette di formaggio e prosciutto e tagliatele a cubetti... velocizzerete le operazioni!



Disponete a raggiera le cornucopie per un effetto "centrotavola"



Fancy star di insalata russa

Fancy star e Christmas tree di insalata russa

Ingredienti per 12 persone

1 kg di **insalata russa** • 1 ciuffo di **erba cipollina** e 1 di **prezzemolo** • 3 uova sode a spicchi

Preparazione

- **Per l'insalata russa:** lessate al dente, separatamente, **200 g di piselli**, **4 carote** e **200 g di fagiolini a tocchetti**. Scolate le verdure e raccoglietele in una ciotola con **3 patate lesse** a dadini e **1 cucchiaino di aceto**. Unite **600 g di cetriolini sott'aceto** e **400 g di maionese**, e amalgamate.
- **Disponete** uno stampo ad albero di Natale su un piatto da portata. Versate all'interno metà insalata russa e lasciate rapprendere in frigo.
- **Procedete** allo stesso modo con la stella di insalata russa, servendovi dell'apposito stampo. Eliminate quindi gli stampi.
- **Cospargete** l'albero con l'erba cipollina, tritata, e guarnite con uno spicchio di uovo sodo.
- **Mettete** al centro della stella le uova sode restanti, guarnite con il prezzemolo e servite.

2 idee WOW di presentazione di insalata russa

Christmas tree di insalata russa



Stupite tutti con
7€

Minicheesecake salata con bresaola e rucola

Ingredienti per 4 persone

200 g di **grissini**
500 g di **crescenza**
400 g di **robiola**
250 ml di **panna fresca**
20 g di **gelatina**
70 g di **rucola**
100 g di **bresaola**
80 g di **burro fuso** • **sale**

Preparazione

• **Spezzate** i grissini e frullateli nel mixer con 20 g di rucola. Una volta che il composto risulterà di un verde brillante, unite a filo il burro e frullate ancora. • **Sistematelo** sul fondo degli stampini a cerniera un foglio di carta forno. • **Versate** il composto di grissini, e compattatelo per bene con le mani; quindi ponete in frigo. • **Scaldare** 1/3 della panna con

la gelatina, ben strizzata, spegnete e regolate di sale. Versate in un mixer con i formaggi e il resto della panna, e frullate fino a ottenere una crema omogenea. • **Versate** la crema al formaggio negli stampini e fate raffreddare in frigo per almeno 3 ore. • **Realizzate** intanto delle roselline con le fette di bresaola. Una volta fredda, sformate la cheesecake, sistematela sopra la bresaola e guarnite con la rucola rimasta. Servite.

Bresaola Ferraro

I sapori buoni di sempre, i profumi di casa che non si scordano mai, la tenacia di chi vive in montagna sono gli ingredienti della **Bresaola Ferraro**, perché non si mangia solo con la bocca, ma anche con la mente e con il cuore.

Lo sapevate che?

Volete rendere la cheesecake ancora più sfiziosa? Sminuzzate le fette di bresaola e unitele alla farcia.



BRESAOLA FERRARO, la bresaola fatta come una volta, con lavorazione artigianale in Valtellina

I.P.

CHI BEN COMINCIA

0,40€
a porzione

Foto e step G. Nofrini



Evergreen con la sfoglia

Albero di sfoglia ricotta e spinacini al profumo di limone

Ingredienti per 8 persone

500 g di **pasta sfoglia già pronta** • 500 g di **spinaci**
500 g di **ricotta** • la **scorza grattugiata** di 1 **limone** • **noce**
moscata • 2 **uova** • 50 g di **parmigiano grattugiato** • **sale** • **burro**

Preparazione

• **Lessate** gli spinaci, scolateli e fateli saltare in padella con una noce di burro. Spegnete, lasciate raffreddare e tritateli al coltello.
• **Raccoglieteli** in una ciotola con la ricotta, ben scolata dal siero, e la scorza del limone. Unite 1 uovo slegato e il parmigiano, profumate con la noce moscata e mescolate. • **Stendete** su un foglio di carta forno un rotolo di sfoglia. Distribuite il ripieno di ricotta e spinaci sulla superficie, in modo da simulare un albero di Natale e coprite con il secondo rotolo di sfoglia, sigillando i bordi con una leggera pressione. • **Ritagliate**, con l'aiuto di un coltello a lama liscia, la doppia sfoglia ripiena a mo' di albero di Natale. • **Incidete** orizzontalmente la sfoglia per realizzare i rami. • **Attorcigliate** i rami su se stessi e spennellate la superficie dell'albero con l'uovo restante, leggermente sbattuto con un goccino di acqua. • **Mettete** in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una ventina di minuti. Sfornate e servite.



Per evitare sprechi,
distribuite la farcia
a mo' di albero



Attorcigliate i rami
su se stessi per un
effetto très chic



KENWOOD

kCOOK MULTI SMART

*Cucina SMART,
vivi semplice*



kCook Multi Smart è il nuovo robot tuttotfare della tua cucina. Connesso con l'App e la bilancia, ti permette di preparare qualsiasi piatto direttamente dallo smartphone. L'App ti guida costantemente in ogni passaggio della ricetta: dalla scelta degli ingredienti agli accessori da utilizzare e ti suggerisce anche gli ingredienti alternativi da sostituire a quelli della ricetta originale. E con la bilancia connessa è possibile pesare tutti gli ingredienti con una precisione da 1 g a 6 kg ed avere sempre la perfezione in tavola. **Intelligenza e semplicità: la cucina del futuro.**



SELEZIONA
TRA 400+ RICETTE



PESA CON LA BILANCIA
CONNESSA



CUCINA DIRETTAMENTE
DALLO SMARTPHONE

Scopri dove vederlo
in azione su

kcookmultismart.it



Siate vigili!

In attesa della messa di mezzanotte o, semplicemente, dello scambio dei regali sotto l'albero, lasciatevi sorprendere da un menu, tutto giocato sui sapori delicati, rigorosamente a base di pesce (come tradizione vuole), e di facile esecuzione

8

Basta poco!

Sottopiatte in carta biodegradabile, da 32 cm di diametro. Per vestire a festa, con poco, la vostra tavola.



Quiche di salmone porri e belga

Ingredienti per 4-6 persone

300 g di **pasta brisée**
100 g di **salmone affumicato**
200 g di **insalata belga** • 2 **porri**
250 ml di **panna fresca** • 3 **uova**
farina • **burro** • **olio extravergine**
di oliva • **sale**

Preparazione

• **Mondate** e lavate i porri e l'insalata belga, quindi tagliateli a lamelle di 1 cm; fateli appassire in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale. • **Stendete** la pasta brisée e rivestitevi una tortiera bassa da 24 cm di diametro, ben imburata e infarinata; disponete le verdure appassite

e adagiate sopra il salmone, tagliato a listerelle. • **Sbattete** a parte le uova con una forchetta, quindi unite la panna fresca, aggiustate di sale e amalgamate per bene. • **Versate** il composto sopra gli altri ingredienti precedentemente disposti, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Lo sapevate che?

Nelle torte salate gli ingredienti vengono amalgamati tutti insieme. Nella quiche invece c'è una costante che la rende unica: il cosiddetto "appareil". Un composto cremoso di panna e uova che viene versato sulla farcitura e che lega gli ingredienti.

Stupite
tutti con
3,90€

Cavoletti di Bruxelles in sfoglia

Ingredienti per 4-6 persone

500 g di **pasta sfoglia**

500 g di **cavoletti di Bruxelles**

300 g di **carote** • 20 g di **burro**

1 **uovo** • 20 g di **amido di riso** • **sale**

Preparazione

• **Pulite** i cavoletti e incideteli a fiore, quindi lessateli al vapore, salandoli in superficie. Fate sciogliere il burro in un pentolino, aggiungete le carote, mondate e a rondelle, un pizzico di sale e 1/2 bicchiere di acqua.

• **Incoperchiate** e fate cuocere per

20 minuti. A fine cottura, togliete il coperchio e fate evaporare l'eventuale acqua residua. Raccogliete le carote in un mixer, unite l'uovo e l'amido, e frullate bene. • **Stendete** la sfoglia e tagliatela in quadrati di circa 7 cm di lato. Immergete i cavoletti nella crema di carota e disponeteli al centro del quadrato. Piegare leggermente gli angoli della sfoglia, dandole una forma di fiore. • **Trasferite** su una teglia, rivestita con carta forno e infornate a 220 °C per 15 minuti. Sfornate e servite.

Girelle di ceci con noci pere e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

Per la crêpe: 100 g di **farina di ceci**

200 g di **farina 00** • 80 g di **albumi**

1/2 l di **acqua** • 8 foglie di **salvia** • **olio**

extravergine di oliva • 1 pizzico di **sale**

Per la farcia: 300 g di **gorgonzola**

5 **pere mature** • 100 g di **gherigli**

di noce • 1/2 **limone** • **sale**

Preparazione

• **Per la farcia:** sbucciate le pere e tagliatele a spicchi; raccoglieteli in un pentolino, versate un bicchiere di acqua e il succo del limone, e fate cuocere per circa 15-20 minuti. • **Spegnete**, frullate tutto con un mixer, unite i gherigli di noce e il gorgonzola a pezzetti, e riducete tutto in una crema. Aggiustate infine di sale. • **Per la crêpe:** in una ciotola sbattete gli albumi con il sale; aggiungete un mestolo di acqua e incorporate, lentamente e alternandole, le farine e l'acqua restante. Profumate con la salvia tritata e amalgamate. • **Ungete** una teglia (da circa 20x30 cm) con un filo di olio, mettetela sul fuoco e fate scaldare. Versate il composto fino a ottenere uno spessore di circa 1/2 cm e lasciate rassodare; quando il fondo si sarà appena dorato, girate e fate cuocere anche l'altro lato. • **Levate**, trasferite su un tagliere e fate raffreddare. Spalmate quindi la crêpe con la crema di gorgonzola. • **Arrotolate** il tutto, stringendo bene per mantenere il rotolo compatto, avvolgete con un foglio di carta forno e trasferite in freezer per 2 ore. Tagliate quindi il rotolo a fettine e conservate a temperatura ambiente fino al momento di servire.

0,50€
a porzione

Bucatini con baccalà olive origano e pomodorini

Ingredienti per 4 persone

320 g di **bucatini** • 1 **cipolla rossa di Tropea** • 120 g di **baccalà**
120 g di **olive nere di Gaeta**
1 bicchiere di **vino bianco**
300 g di **pomodorini**
qualche rametto di **origano**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Lavate** i pomodorini e tagliateli a spicchi. • **Affettate** finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con un filo di olio; profumate con l'origano, unite le olive snocciolate, i pomodorini e il baccalà, tagliato a tocchetti, e fate insaporire per una decina di minuti.

• **Sfumate** con il vino e proseguite la cottura su fiamma bassa. Nel frattempo, lessate i bucatini in acqua bollente e salata; scolateli a metà cottura e versateli in padella con il condimento. • **Mantecate** e portate a cottura, bagnando di tanto in tanto con l'acqua di cottura. Impiattate, portate in tavola e servite.

1,50€
a porzione

Idea speedy: baccalà fritto

Avete preso qualche filetto di baccalà in più? Preparate una pastella veloce con **acqua, farina e un pizzico di sale**, e friggete il pesce a tocchetti in abbondante **olio extravergine di oliva bollente**. Nel Lazio, la sera della Vigilia, il baccalà fritto è un vero must.

Salmone ripieno di uova acciughe e maionese con chips alla barbabietola

Ingredienti per 4 persone

2 filetti di salmone già puliti da circa 500 g • 4 uova sode • 4 acciughe sotto sale • 80 g di maionese • 1 peperoncino dolce • 1 scalogno • 2 limoni • erba cipollina • aneto • 1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva • sale e pepe
chips di barbabietola

Preparazione

• **Condite** un filetto di salmone con un filo di olio, salate, pepate e disponetelo in una teglia, rivestita con carta forno.
• **Tritate** finemente le uova, le acciughe, il peperoncino, lo scalogno, l'aglio, l'erba cipollina e l'aneto. Unite la maionese, profumate con la scorza grattugiata di

1 limone e amalgamate. • **Distribuite** il ripieno ottenuto sul filetto e chiudete con l'altro filetto. Tagliate il limone rimanente a fettine sottili e adagiatele sopra. • **Condite** con un filo di olio, regolate di sale e di pepe, e infornate a 180 °C per 35 minuti. Sfornate, impiattate, accompagnate con le chips di barbabietola e servite.



Accompagnate con... *Chips di barbabietola*

Tagliate a fettine sottili **2 barbabietole già cotte**. In una ciotola lavorate **1 uovo con 100 g di farina**, quindi unite l'**acqua necessaria** a ottenere una pastella omogenea. Immergete le fettine di barbabietola nella pastella e friggetele in **olio di semi ben caldo**. Scolatele, fatele asciugare e condite con **un pizzico di sale**.



Crocchette di orata

Ingredienti per 4 persone

500 g di **patate già sbucciate**

300 g di **orata già pulita e sfilettata**

1 **limone** • 1 cucchiaino di **prezzemolo tritato** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione

- **Grattugiate** le patate; raccoglietele in una ciotola, scolate l'acqua in eccesso e asciugatele. Conditele con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio, e mescolate. Foderate gli stampini in silicone a forma di stella con le patate, lasciando un incavo al centro.
- **Aromatizzate** con la scorza di limone grattugiata.
- **Tritate** l'orata al coltello, quindi conditela con un pizzico di sale, un filo di olio e il prezzemolo tritato. Mescolate e distribuite il composto al centro della stella, quindi coprite il tutto con altre patate grattugiate.
- **Informate** a 250 °C per 15 minuti. Sfornate, sformate e servite.

0,75€
a porzione

Tips & Tricks

Prima di aprire le noci, per evitare che il gheriglio all'interno si spacchi, lasciatele in ammollo in acqua salata per 12 ore.

MENU VIGILIA



Terrina di noci e funghi

Ingredienti per 4 persone

200 g di **gherigli di noce**

100 g di **cipolla rossa** • 100 g di **burro**

250 g di **porcini** • 50 ml di **panna fresca**

parmigiano grattugiato • 2-3 rametti

di **timo** • 2-3 rametti di **origano** • 1 ciuffo

di **prezzemolo** • 1 spicchio di **aglio**

olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione

- **Sbollentate** i gherigli di noce in acqua bollente (tenetene da parte 5 per la guarnizione finale), scolateli e fateli raffreddare.
- **Eliminate** la pellicina e tostateli in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Tritate la cipolla e lo spicchio di aglio e fateli rosolare in padella con un filo di olio.
- **Pulite** i funghi

e tagliateli a pezzetti; raccoglieteli in padella e fateli saltare a fiamma vivace. Unite la panna e spegnete. Appena saranno tiepidi, profumate con le erbe aromatiche tritate (tenete da parte un po' di timo) e regolate di sale e di pepe.

- **Raccogliete** nel bicchiere del mixer i gherigli di noce, 20 g di burro e un po' di timo. Frullate, quindi unite i funghi, una manciata di parmigiano e il burro rimanente.
- **Frullate** ancora, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Disponetelo in uno stampo a ciambella da 15 cm di diametro e fate riposare in frigorifero per 2-3 ore.
- **Sformate** su un piatto, guarnite con un filo di olio, il prezzemolo tritato e i gherigli di noce tenuti da parte, e servite.

Stupite
tutti con
4€



Rosa di arance

Ingredienti per 4-6 persone

6 **arance** • **zucchero**

100 ml di **cointreau**

700 g di **crema pasticciera**

1 **pan di Spagna** da 450 g

Vi serve inoltre: **olio extravergine di oliva**
(per stampo)

Preparazione

• **Versate** in una casseruola 1 l di acqua, unite 500 g di zucchero e 4 arance

tagliate a fettine. Mettete sul fuoco a fiamma dolce e fate cuocere per circa 30 minuti. Spegnete e fate raffreddare.

• **Portate a ebollizione** 1 l di acqua con il succo di 1/2 arancia e 200 g di zucchero. Spegnete, fate raffreddare e unite il cointreau. • **Ungete** uno stampo da zuccotto, disponetevi le fettine di 1 arancia e foderatelo completamente. Tagliate il pan di Spagna a fettine dello spessore di 5 mm, bagnatele con

lo sciroppo al cointreau e disponetele all'interno dello stampo. • **Versate** uno strato abbondante di crema e coprite con altre fettine di pan di Spagna. Sigillate con un foglio di pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per almeno 3-4 ore. • **Sfornate** il dolce, immergendo delicatamente lo stampo in acqua calda per 1 minuto, disponetelo su un piatto di servizio e guarnite con fettine dell'arancia rimanente.

CREA I TUOI BISCOTTI

❄️ *allo zenzero* ❄️

PER NATALE

Procedimento

Con l'aiuto della planetaria ammorbidite il burro assieme allo zucchero a velo. Aggiungete un pizzico di sale, il rosso d'uovo e **Il Latte Condensato Nestlé** e mescolate bene. Per finire, aggiungete la farina setacciata, la cannella e lo zenzero. Formate un panetto e mettetelo in frigo per un'ora. Stendete l'impasto e ritagliate i biscotti nelle forme che preferite. Cuoceteli in forno statico a 175°C per circa 20 minuti fino a doratura. Sforate i biscotti e lasciateli raffreddare. Per un tocco in più, decorateli con pasta di zucchero.

Ingredienti: dosi per 30 biscotti

- 100g de Il Latte Condensato Nestlé
- 70g di zucchero a velo
- 200g di burro
- 1 rosso d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 400g di farina
- 5g di cannella
- 5g di zenzero

TEMPO 🌲🌲🌲
DIFFICOLTÀ 🌲🌲🌲



#SCATTALAPASSIONE

Prova a **VINCERE** uno dei **20 robot** da cucina **KitchenAid®** in 3 semplici mosse!



1. PREPARA una ricetta con Il Latte Condensato Nestlé



2. SCATTA una foto della tua dolce creazione



3. CARICA la foto su buonalavita.it



Nestlé
il latte condensato

Concorso valido dall'8 Ottobre 2018 al 31 Gennaio 2019. Giuria finale entro il 28 Febbraio 2019. Montepremi concorso: 13.980€. Regolamento completo su www.buonalavita.it

White Christmas

8

Tra tradizione e innovazione, ecco una proposta di menu di Natale tutta giocata sul "white style": dall'apparecchiatura, semplice ed elegante, alle carni, tenere e bianche, fino al dessert a base di voluttuosissima crema di ricotta

Pasta che sia in brodo

Dall'Emilia Romagna al resto d'Italia tortellini, cappelletti, o agnolotti, conquistano proprio tutti. Attenzione però, niente sugo! Per il pranzo di Natale, come tradizione vuole, vanno cotti rigorosamente nel brodo di carne.



Involtini di trota tartufata

Ingredienti per 4 persone

800 g di **filetti di trota salmonata già puliti**
5 albumi • **8 code di gambero già sgusciate** • **1 cucchiaio di prezzemolo tritato** • **1 cucchiaino di aneto tritato**
30 ml di panna fresca • **2 zucchine burro tartufato** • **1 piccolo tartufo nero burro** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Spellate** i filetti di trota, togliete tutte le lisce e tagliateli a tocchetti; raccoglieteli in un mixer da cucina, unite gli albumi, le erbe aromatiche, la panna e una noce di burro tartufato, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. • **Regolate** di sale e di pepe. Spuntate e lavate le zucchine, quindi fatele a fettine con una mandolina; imburrate gli stampini monouso e foderateli con le fettine di zuccina. • **Disponete** le code di gambero sul fondo e poi versate il composto fino a metà dello stampino. Mettete una noce di burro tartufato e delle scaglie di tartufo, e poi coprite con il composto restante. • **Fate cuocere** in forno a bagnomaria a 170 °C per 35 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e servite le terrine tiepide con altro burro tartufato fuso in superficie.

Cucchiaini di ceci al cumino con crema di patate al curry

Ingredienti per 6-8 persone

Per i cucchiaini: **200 g di farina integrale** • **100 g di farina di ceci** • **semi di cumino** • **olio extravergine di oliva** • **sale**
 Per la crema di patate: **3 patate già lessate** • **1 carota** • **curry** • **olio extravergine di oliva** • **sale**
 Vi serve inoltre: **1 ciuffo di maggiorana**

Preparazione

• **Miscelate** le due farine e disponetele a fontana. Unite al centro un paio di cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di semi di cumino e un pizzico di sale, e iniziate a lavorare aggiungendo l'acqua necessaria a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dategli forma di palla, coprite e lasciate riposare per una mezz'ora. • **Stendete** quindi l'impasto a uno spessore di 4-5 mm. • **Disponete** sulla sfoglia, ben

distanziati l'uno dall'altro, tanti cucchiaini di acciaio inox, appoggiandoli dalla parte concava, e ritagliate la pasta intorno. • **Disponete** i cucchiaini di acciaio sulla placca del forno, allineateli con la parte concava in giù. • **Appoggiate**, su ogni cucchiaino, una sagoma di pasta, infornate a 180 °C per fate cuocere per 20 minuti.

• **Per la crema di patate:** sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola, e unite la carota grattugiata.

• **Scaldare** un filo di olio in una padella, aggiungete un paio di cucchiaini di curry, il composto di patate e carote, e lasciate insaporire. Regolate di sale.

• **Frullate** il composto in un mixer fino a ridurlo in crema. Trasferite il composto in un sac à poche e farcite i cucchiaini di ceci. Guarnite con una fogliolina di maggiorana e servite.



0,30€
a porzione

Cappelletti in brodo ai tre parmigiani

Ingredienti per 4 persone

450 g di **sfoglia fresca all'uovo**

2 l di **brodo di carne**

Per il ripieno: 100 g di **parmigiano**

di 12 mesi • 100 g di **parmigiano**

di 24 mesi • 100 g di **parmigiano**

di 30 mesi • 120 g di **pangrattato**

2 **uova** • 1 pizzico di **noce moscata**

Vi serve inoltre: **parmigiano grattugiato**

Preparazione

• **Scottate** il pangrattato con un goccio di brodo bollente; incorporate i formaggi grattugiati e le uova, e

profumate con la **noce moscata**.

• **Ricavate** dalla sfoglia, con l'aiuto di un coppapasta rotondo da 6 cm di diametro, tanti dischetti e disponete al centro delle noci di ripieno. • **Ripiegate** i dischetti a mezzaluna e poi unite le due estremità, così da formare i cappelletti.

• **Portate** a bollire il brodo, filtratelo e tuffate i cappelletti. Fate riprendere il bollire e dopo 1 minuto spegnete il fuoco. Coprite e lasciate riposare per un altro minuto. • **Servite** i cappelletti in brodo bollente, spolverizzandoli con altro parmigiano grattugiato.



Tips & Tricks

Per un'alternativa vegetarian friendly, sostituite il brodo di carne con quello vegetale.

Tortini di patate e cavolfiore al brie

Ingredienti per 4-6 persone

500 g di **cavolfiore già lessato**

600 g di **patate già lessate**

300 g di **brie** • 50 g di **parmigiano**

2 **tuorli** • 1 pizzico di **noce moscata**

pangrattato • **burro** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Schiacciate** le patate ancora calde con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola; aggiungete il parmigiano grattugiato, i tuorli e la **noce moscata**. Regolate di sale e di pepe, e amalgamate. • **Imburrate** gli stampini in alluminio e spolverizzateli con il pangrattato; distribuite un po' di impasto e fate un incavo con l'aiuto di un cucchiaino. All'interno mettete il cavolfiore, lessato e tritato, e il brie a dadini. • **Infornate** a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. • **Sfornate** e servite i tortini caldi.



Stupite
tutti con
4,70€

Tips & Tricks

Scoprite a pagina 56 come
preparare la pasta all'uovo
fatta in casa.

MENU DI NATALE



Cannelloni di tortellini ragù e besciamella

Ingredienti per 4 persone

400 g di **sfoglie di pasta
fresca all'uovo**

300 g di **tortellini di carne**

1 l di **besciamella** • 1 **carota**

1 costa di **sedano** • 1/2 **cipolla**

200 g di **macinato misto**

1 cucchiaino di **triplo concentrato
di pomodoro**

1 bicchiere di **vino rosso**

1 barattolo di **salsa di pomodoro**

1 mazzetto di **erbe aromatiche miste**
olio extravergine di oliva • **sale**

Vi servono inoltre:

100 g di **parmigiano grattugiato** • **burro**

Preparazione

• **Per il ragù:** mondate e tritate gli odori, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete il macinato e fate rosolare; sfumate con il vino, unite il concentrato e la salsa di pomodoro, profumate con il mazzetto aromatico e proseguite la cottura a fuoco basso fino a ottenere un ragù della giusta consistenza. Regolate di sale ed eliminate

il mazzetto aromatico. • **Lessate** i tortellini in abbondante acqua salata; scolateli molto al dente e conditeli con il ragù e la besciamella (tenete da parte un po' di ragù e di besciamella per la pirofila).

• **Ricavate** dalla sfoglia tanti quadrati e farciteli con i tortellini conditi. • **Avvolgeteli** per realizzare i cannelloni, disponeteli in una pirofila imburata e velate con il ragù e la besciamella rimasti. Cospargete con il parmigiano e con fiocchetti di burro. • **Fate gratinare** in forno a 190 °C per circa 15 minuti. Levate, portate in tavola e servite.

Occhio agli ingredienti

Per renderle la carne più morbida e succosa, ricordatevi, in cottura, di bagnarla di tanto in tanto con il brodo bollente.



Stupite
tutti con
6€



◀ Faraona farcita alla crema e melagrana

Ingredienti per 4 persone

1 **faraona già disossata** • 200 g di **pasta di salame** • 100 g di **mortadella**
100 g di **parmigiano** • 30 g di **pangrattato**
2 **uova** • 1 cucchiaino di **prezzemolo tritato**
1 spicchio di **aglio** • 1 bicchiere di **marsala**
1/2 l di **panna fresca** • 2 **scalogni**
1 **melagrana** • 1 costa di **sedano**
1 **carota** • 1 rametto di **rosmarino**
1 pizzico di **noce moscata** • **brodo**
farina • **burro** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione

• **Impastate** la pasta di salame con la mortadella tritata, il prezzemolo, le uova, il parmigiano, il pangrattato, lo spicchio di aglio e la noce moscata. Salate e pepate la faraona. • **Farcite** la faraona con il ripieno e legatela con spago da cucina. Mondate gli odori e tagliateli a tocchetti, quindi raccoglieteli in una teglia con un filo di olio, una noce di burro e il rosmarino, e fateli soffriggere. • **Aggiungete** la faraona e fatela rosolare in modo uniforme, girandola ogni tanto. • **Infornate** a 180 °C per 40 minuti, bagnando spesso con un mestolo di brodo bollente. Aggiungete la panna e il marsala, e portate a cottura. Sfornate e tenete da parte in caldo. • **Passate** al passaverdura il fondo di cottura, versatelo in una casseruola, mettetelo su fuoco basso e legatelo con un po' di burro e di farina. Servite la faraona a fette, accompagnandola con la salsa preparata e guarnendo con i chicchi di melagrana.

Utensile furbo

Passaverdure, per passare in un attimo il fondo di cottura.



Lo sapevate che?

L'insalata di rinforzo è un piatto tipico della tradizione napoletana. Il nome deriverebbe dalla vecchia usanza di prepararla per "rinforzare", arricchire, la cena "leggera" di magro della Vigilia, costituita un tempo solo da spaghetti e da qualche piatto di pesce.

MENU DI NATALE

Insalata di rinforzo

Ingredienti per 4-6 persone

1 **cavolfiore** • 150 g di **olive verdi snocciolate** • 150 g di **olive nere snocciolate** • 200 g di **papaccelle** (varietà di peperone)
120 g di **capperi sotto sale**
100 g di **sottaceti misti**
10 **acciughe sotto sale a filetti**
olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco • **sale e pepe**

Preparazione

• **Sciacquate** e mondate il cavolfiore, quindi ricavate tante cimette. Lessatele

in abbondante acqua salata per 7-8 minuti. • **Scolate** le cimette e fatele raffreddare. Raccoglietele e conditele con un filo di olio e un goccio di aceto; salate, pepate e mescolate.

• **Sciacquate** e mondate le papaccelle, quindi tagliatele a listerelle. Fate a pezzetti le acciughe. • **Aggiungete** tutto all'insalata insieme ai sottaceti, alle olive e ai capperi dissalati.

• **Mescolate** e lasciate riposare prima di servire. Potete eventualmente accompagnare con dei crostoni di pane tostati in forno.

Accompagnate
con... *Salsa
al limone*

Versate il succo di 2 limoni in un pentolino, mettetelo sul fuoco e fate ridurre della metà. Spegnete e fate raffreddare. Lavorate 3 tuorli con 60 g di zucchero e 10 g di maizena.

Portate a bollore 250 ml di latte con 1 pizzico di vaniglia, quindi unitelo al composto, rimettete sul fuoco e mescolate fino a ottenere una salsa fluida.



Terrina di ricotta e frutta candita

Ingredienti per 4 persone

400 g di **ricotta di pecora**

100 g di **zucchero** • 60 g di **granella**

di pistacchi tostata • 10 g di **cannella**

macinata • 15 g di **gelatina** • 120 g di

frutta mista candita

salsa al limone

Preparazione

• **Lavorate** in una ciotola la ricotta con la cannella e lo zucchero fino a ridurla in crema. Unite la granella di pistacchi e amalgamate. Incorporate la gelatina, già ammollata, ben strizzata e sciolta in bagnomaria, e mescolate. • **Versate** il

tutto in una terrina, rivestita con pellicola trasparente, e trasferite in frigo per 4 ore. Trascorso il tempo, sfornate la terrina e tagliatela a fette spesse circa 3 cm.

• **Velate** i piatti con la salsa al limone, disponete sopra il dolce e guarnite con la frutta candita a dadini.

Idee low cost e green per la tavola delle feste



• **Tovaglia:**
ne esistono in
commercio di tutti i
tipi. Potete optare per
una tovaglia a tinta unita (rossa,
bianca o avorio) e giocare con dei
runner in contrasto, od osare con
disegni a tema natalizio.



• **Tovaglioli:** piegateli
ad albero di Natale,
sistemateli nei calici
o legateli con un
laccetto cui avrete attaccato delle
campanelline, daranno un tocco in
più alla vostra tavola.

SEGNAPOSTO GREEN



• **Pigne:** privatele
dei pinoli, lavatele e
dipingetele a piacere.
Diventeranno un
gradito segnaposto per gli ospiti.



• **Melagrana:** il
colore rosso di
questo frutto ricorda
immediatamente il
Natale. La frutta, poi, potrà fare
parte del dessert, quindi nulla andrà
sprecato.



• **Vasetti in vetro**
della marmellata:
lavateli, asciugateli e
riempite il fondo con
il sale per un effetto neve. Inserite
all'interno una candelina e decorate
con un nastro rosso.

CENTROTAVOLA

Preparatelo "commestibile"! in questo
modo ridurrete al minimo gli sprechi
e non butterete via nulla. Qualche
idea? Potete realizzare l'alberello
di sfoglia ricotta e spinacini
(pag. 16) o il goloso centrotavola
di cornucopie (pag. 12).

Non è Natale senza...

Panettone&Pandoro. Classici, farciti, o
per i più piccini... ce n'è per tutti i gusti!

€5,60



Pandoro classico
Motta. Formato
da 750 g.

€3,99



Panettone **Forno**
Ambrosiano classico.
Formato da 750 g.

€5,99



Pandoro MaxiCiok Red Fruit Balocco – Goloso
pandoro con doppia farcitura ai frutti di bosco
e crema al cioccolato fondente, ricoperto di
cioccolato al latte e fondente. Formato da 800 g.

€6,20



Panettone
Classico
di **Bauli**.
Formato
da 750 g.

Panettoncino e Pandorino

Transformers (per lui)
e Ape Maia (per lei)
di **Motta**. Formato
da 90 g.

€2,10



€2,10



Mini Pandoro Babbo
Natale e **Mini Panettone**
Albero di Natale con gocce di cioccolato,
di **Bauli**. Formato da 90 g.

Stupite
tutti con
4€

★★★★★
Aspettando
MEZZANOTTE...
★★★★★

5

E quest'anno, a Capodanno, che si fa? Sul dopocena la scelta la lasciamo a voi, ma a tavola non ci sono dubbi. A farla da padroni ci sono loro: cotechino, lenticchie e bollicine! Qui declinati in menu... très chic

◀ Canapé di cotechino con fonduta di formaggio

Ingredienti per 12 persone

300 g di **cotechino già cotto**

150 g di **lenticchie già lessate**

300 g di **pasta brisée** • 40 g di **semi**

di cumino • 40 g di **pancetta** • 1 **cipolla**

olio extravergine di oliva

Per la fonduta: 120 g di **formaggio**

(tipo **Castelmagno**) • 30 g di **burro**

125 ml di **panna fresca** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Impastate** la brisée con i semi di cumino.

Stendetela allo spessore di 5-6 mm e, con

i tagliabiscotti rotondi e a stella, ricavate

tante formine. • **Punzecchiatele** con i rebbi

di una forchetta, sistematele su una teglia,

rivestita con la carta forno, e infornate

a 180 °C per 15-20 minuti. Sfornate

e tenete da parte. • **Fate rosolare** in padella

la cipolla con la pancetta a dadini

e 2 cucchiaini di olio; unite le lenticchie,

regolate di sale e di pepe, incoperchiate

e fate insaporire su fuoco dolce.

• **Sciogliete** sul fuoco il formaggio con il

burro e la panna. Distribuite le lenticchie

sui crostini, e adagiatevi sopra il cotechino

tagliato a rondelle. Irrorate con la salsa al

formaggio e spolverizzate con il pepe.

Lo sapevate che?

Il cotechino precotto, confezionato
in contenitori ermetici, si conserva
a lungo a temperatura ambiente.

Quello fresco va conservato
in frigo e consumato nel giro
di pochi giorni.

Diversa forma, stessa sostanza

Diversi all'apparenza, cotechino e zampone sono in realtà insaccati molto simili tra loro. I loro impasti, composti da un trito di carni di puro suino, vengono conditi con sale e pepe, e insaporiti con spezie di vario tipo.

Fresco o precotto?

La scelta dipende dal tempo a disposizione. Se li acquistate freschi, cotechino e zampone vanno bucherellati, avvolti in un canovaccio pulito, messi in pentola con acqua fredda e lasciarli bollire per almeno 2 ore. Se li acquistate precotti, sarà sufficiente bollirli per una trentina di minuti in acqua bollente.



Cosa vi serve?



FINI. Zampone a fette
già cotto da 200 g.
€2,99 circa.



NEGRONI. Confezione
da 200 g. Tagliato a fette
e già cotto. **€3** circa.



**COTECHINO
CASA
MODENA.**
Confezione
da 500 g.
€10 circa.



COOP.
Zampone
Modena igrp.
Confezione
da 500 g.
€6,80 circa.



*Risotto con coriandoli di zampone
croccante e sorbetto al parmigiano* pag. 38

Stupite
tutti con
3,90€

*Filetto in salsa tartufata
con purea di lenticchie* pag. 38

Tips & Tricks

Legate i filetti con lo spago da cucina per "fissare" le fette di prosciutto e mantenerli in forma durante la cottura.



*Cappone in insalata con
melagrana in agrodolce* pag. 38



*Bavaresse allo champagne
e uva caramellata* pag. 38

Uva portafortuna

Un'antica tradizione spagnola vuole che si lasci l'anno vecchio e si riceva quello nuovo mangiando 12 acini di uva al ritmo dei dodici rintocchi di campana che segnano la mezzanotte del 31 dicembre. Chi riuscirà a mangiarli a tempo, avrà un anno pieno di fortuna e prosperità.



L'alleato in cucina

Aiutatevi con uno spiedino di legno per caramellare l'uva.





Risotto con coriandoli di zampone croccante e sorbetto al parmigiano

Ingredienti per 4 persone
400 g di **riso vialone nano**
1/2 **cipolla** • 1 l di **brodo di cappone** • 2 bicchieri di **vino bianco** • 150 g di **zampone già cotto** • 250 ml di **panna fresca**
qualche rametto di **timo**
parmigiano grattugiato • **burro**

Preparazione

• **Per il sorbetto al parmigiano:** versate la panna in un pentolino, mettetelo sul fuoco e portate a bollore. Unite 200 g di parmigiano e fate sciogliere, mescolando. Spegnete e lasciate raffreddare. Versate il composto in un tegame di acciaio, ben freddo, e mettetelo in freezer per almeno 2 ore, mescolando con una spatola ogni 30 minuti.
• **Tritate** la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con una noce di burro. Unite il riso, fatelo tostare e poi sfumate con il vino. • **Aggiungete** un mestolo di brodo e portate a cottura, unendo man mano il brodo necessario fino a completo assorbimento. Quando il riso è cotto, unite i dadini di zampone, precedentemente saltati in padella con un filo di olio. • **Mantecate** con una noce di burro e una spolverizzata di parmigiano. • **Impiattate**, mettetelo al centro due palline di sorbetto al parmigiano e guarnite con il timo. Servite.



Cappone in insalata con melagrana in agrodolce

Ingredienti per 4 persone
1/2 **cappone già pulito**
1 costa di **sedano** • 1 **carota**
1 **cipolla** • 2 **melagrane sgranate** • 250 g di **spinaci**
30 g di **pinoli tostati**
30 g di **uvetta** • **aceto balsamico** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Portate a bollore** in una pentola capiente gli odori, tagliati grossolanamente. Unite il cappone, regolate di sale e fate cuocere per circa un'ora.
• **Scolatelo**, lasciatelo intiepidire e poi spolpatelo. Sciacquate gli spinaci, tagliateli a julienne e disponeteli su un piatto.
• **Tagliate** a listarelle la polpa di cappone e distribuitela sul letto di spinaci. Guarnite con i chicchi di melagrana, i pinoli tostati e l'uvetta, ammollata in acqua e poi strizzata. • **Preparate** un'emulsione con olio, sale, pepe e aceto balsamico, e versatela sopra. Conditela bene il tutto e servite.



Filetto in salsa tartufata con purea di lenticchie

Ingredienti per 4 persone
4 fette di **filetto di manzo** (alte 3 cm) • 4 fette di **prosciutto crudo**
100 g di **burro al tartufo**
250 ml di **panna fresca**
500 g di **lenticchie già lessate**
1/2 bicchiere di **marsala secco**
latte • **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Avvolgete** ogni filetto con una fetta di prosciutto crudo e poi legateli con lo spago da cucina per mantenerli in forma durante la cottura. Fate sciogliere in un tegame una noce di burro, disponete i filetti di manzo e fateli rosolare bene da entrambi i lati. • **Versate** il marsala e sfumate. Unite la panna, il burro al tartufo e cuocete a fiamma vivace. Quando i filetti saranno cotti ma ancora rosati all'interno, spegnete e tenete da parte in caldo. • **Passate** le lenticchie al passaverdura e versate la purea in una padella. Mettete sul fuoco, unite un filo di olio e un goccio di latte, e fate addensare. Regolate di sale e di pepe. • **Eliminate** lo spago da cucina dai filetti, impiattateli e accompagnateli con la purea di lenticchie.



Bavarese allo champagne e uva caramellata

Ingredienti per 4 persone
500 ml di **latte** • 5 **tuorli**
zucchero • **champagne**
1/2 **stecca di vaniglia**
5 fogli di **gelatina già ammollata** • 500 g di **panna montata** • 50 g di **savoardi**
150 g di **uva mista bianca e nera**

Preparazione

• **Lavorate** i tuorli con 150 g di zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Portate a bollore il latte con la stecca di vaniglia, filtratelo e versatelo ancora bollente sul composto di tuorli e zucchero.
• **Mescolate**, unite i fogli di gelatina, sciolti in un bicchiere di champagne leggermente tiepido, e lasciate raffreddare. Fate caramellare in un pentolino 150 g di zucchero, lasciatelo raffreddare leggermente e poi intingetevi i chicchi di uva.
• **Lasciateli asciugare**, ben separati, su una teglia, rivestita con carta forno. Sempre sulla carta forno colate il caramello rimanente e fate rapprendere.
• **Incorporate** la panna al composto ormai freddo. Tagliate a fettine i Savoardi, bagnateli leggermente con lo champagne e poi rivestite il fondo di 4 coppette, e fate raffreddare in frigo. • **Disponete** quindi sopra gli acini di uva caramellata e una cialda di caramello, e servite.

GIORDANO

BUON VINO, BUONA VITA.

CONSEGNA
GRATUITA

INVITO ALLA PROVA: PER TE I MIGLIORI VINI GIORDANO

dal produttore direttamente a casa tua, con tutte le garanzie di qualità.



12 OTTIMI VINI DELLE CANTINE GIORDANO (valore totale: € 89,40)

- 2 Eventus Rosso - 94 PUNTI Luca Maroni
- 2 Raggiante Rosso - 92 PUNTI Luca Maroni
- 2 Raggiante Bianco - 92 PUNTI Luca Maroni
- 2 Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 COLLECTION
- 2 ESCLUSIVO ETICHETTA ORO Chardonnay Salento IGT 2017 - 93 PUNTI Luca Maroni
- 2 Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC 2017 ETICHETTA ORO

+ 4 SPECIALITÀ ALIMENTARI (valore totale: € 12,00)

- 1 Sugo Mediterraneo alle Olive 180 g
- 1 Grissini Artigianali all'Olio di Oliva 125 g
- 1 Tajarin all'Uovo g 250
- 1 Frollini al Limoncello g 200

Produttori di vino
da 118 anni

TUTTO A
€ 49,90
anziché € 101,40



CONSEGNA GRATUITA

COMPRESO nell'offerta IL SET ACCIAIO&RAME

CORPO IN ACCIAIO INOX,
FONDO E DECORI BAGNO RAME.



1 Casseruola grande
cm 20,5 Ø x 9,5h

4 Coperchi
2 x cm 15 Ø
cm 19,4 Ø
cm 24 Ø

1 Padella
cm 25 Ø x 5,5h

1 Casseruola
piccola
cm 16 Ø x 7,5h

1 Pentolino
cm 16 Ø x 8h

 **QUALITÀ GARANTITA
DAL PRODUTTORE**

 **CONSEGNA
GARANTITA E SICURA
FINO A CASA TUA**

ORDINA SUBITO!

Numero Verde Gratuito
800 900 321

CITANDO IL
CODICE 6675

Lun.-Ven. ore 8-21
Sab. ore 8-18

 **SODDISFATTI
O RIMBORSATI:**
reso sempre gratuito
entro 30 giorni.

 **ASSISTENZA
TELEFONICA**

www.allegriaintavola.giordanovini.it

OFFERTA VALIDA FINO AL 14/02/2019 Ogni ordine di Benvenuto può contenere al massimo 2 confezioni. Ordini e quantità aggiuntive sono subordinati all'accettazione della casa. La vendita di vini e alcolici è riservata ai maggiori di 18 anni. Resta inteso che la merce viaggia a rischio dell'azienda Giordano. In caso di esaurimento di un prodotto, Giordano lo sostituirà con un altro dalle caratteristiche uguali o superiori. Ingredienti, allergeni e dichiarazioni nutrizionali sono consultabili sul sito www.specialita.giordanovini.it Le immagini dei prodotti hanno scopo illustrativo. I packaging possono subire modifiche e miglioramenti. Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le bottiglie sono da 75 cl. Giordano Vini S.p.a. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) - C.F. p. IVA e N. Iscrizione Registro Imprese di Cuneo: 04642870960 - rea 269847 - Cap. Soc. € 14.622.511 i.v. Tribunale di Asti - C.C.P. n. 10429124 Società con Socio Unico e soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Italian Wine Brands S.p.A. - Testo integrale informativa ex art. 13, GDPR su www.privacy.giordanovini.it

Lenticchie portafortuna

Come tradizione vuole, le lenticchie, a Capodanno, sono auspicio di ricchezza e di abbondanza. Noi non sappiamo se portino fortuna, ma sappiamo per certo che sono buonissime e fanno bene: quindi mangiatene spesso e cucinatele ogni volta che potete, tutto l'anno!

5

*Lenticchie
di
Castelluccia*

*Lenticchie
di Ventotene*

*Lenticchie
verdi*

*Lenticchie rosse
decorticate*

*Lo sapevate
che?*

Le decorticate, sono lenticchie di diverse varietà **private della buccia**. Per questo motivo sono ancora più digeribili, facili da cuocere e adatte anche all'alimentazione dei bambini. Si riconoscono dal tipico colore **arancione**.

Eccellenze italiane



LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO IGP

Molto piccola e dal colore marroncino-verde, si contraddistingue per il gusto spiccato e la buccia sottilissima. Non richiede ammollo e si cuoce velocemente.

LENTICCHIA DI ONANO

Arriva dai terreni vulcanici della provincia di Viterbo: tonda e di colore marrone chiaro. Tra le ricette tipiche, rientrano gli abbinamenti con il pesce.

LENTICCHIA DI RASCINO

Presidio Slow Food, è di colore marroncino e di piccole dimensioni. Viene coltivata in provincia di Rieti tra i 900 e i 1300 metri d'altitudine.

LENTICCHIA DI VENTOTENE

Coltivata nella piccola isola laziale, cuoce in un'ora ed è ottima gustata a vellutata.

LENTICCHIA DI SANTO STEFANO DI SESSANIO

Rarissima varietà coltivata alle pendici del Gran Sasso. Presidio Slow Food, non richiede ammollo e si cuoce molto velocemente.

LENTICCHIA DI MORMANNO

È una varietà calabrese molto piccola, la più meridionale tra quelle coltivate sugli altipiani appenninici.

LENTICCHIA GIGANTE VERDE DI ALTAMURA

Per anni è stata esportata negli USA e in Canada. Necessita di un ammollo di 3-4 ore.

LENTICCHIA DI VILLALBA

Presidio Slow Food, necessita di un ammollo di 12 ore e di una cottura di 30 minuti.

LENTICCHIA DI LEONFORTE

Siciliana, è la più pregiata lenticchia nera d'Italia.

LENTICCHIE DI USTICA

Sono le più piccole d'Italia, presidio Slow Food.

Lasagnetta di lenticchie ragù e stracchino

Ingredienti per 4 persone

300 g di **lenticchie rosa già lessate**

200 g di **stracchino** • **ragù di carne**

olio extravergine di oliva

sale

Preparazione

• **Frullate** le lenticchie con un pizzico di sale, un filo di olio e un goccio di acqua. Spalmate la purea ottenuta su un foglio di carta forno, in uno strato sottile, e infornate a 120 °C per circa 30 minuti.

• **Levate**, lasciate raffreddare e ricavate dalla sfoglia tanti rettangoli regolari.

Ungete una teglia rettangolare e velatela con il ragù, disponete sopra uno strato di sfoglie di lenticchie, e coprite con il ragù e ciuffetti di stracchino. • **Proseguite** a realizzare gli strati fino a esaurimento delle sfoglie. Completate con il ragù restante e con altro stracchino.

• **Infornate** a 180 °C per 20 minuti, accendete il grill e lasciate gratinare per altri 5 minuti. Sfornate e servite.



Ragù fatto in casa

Preparate un trito con **1 costa di sedano**, **1 carota**, **1 cipolla** e **1 spicchio di aglio**. Fatelo soffriggere con un filo di olio, aggiungete **200 g di salsiccia**, spellata e sgranata, e **300 g di macinato di manzo**, e fate rosolare. Sfumate con un goccio di vino. Aggiungete **2 foglie di alloro**, **500 g di pomodori pelati** e un bicchiere di brodo caldo. Portate a cottura su fuoco dolce. Regolate di **sale** e di **pepe**, e lasciate intiepidire.



Tagliatelle di lenticchie con ragù di baccalà

Ingredienti per 4 persone

200 g di **lenticchie di Ventotene già lessate** • 500 g di **farina 00**
 1 **uovo** • 1 kg di **baccalà già ammollato, spellato e diliscato**
 250 g di **polpa di pomodoro**
 3 rametti di **rosmarino**
 2 spicchi di **aglio**
 100 ml di **vino bianco**
 1 **peperoncino**
olio extravergine di oliva • **sale**
 Vi serve inoltre: **farina**

Preparazione

• **Passate** al mixer le lenticchie fino a ottenere una purea omogenea. • **Per la pasta:** sulla spianatoia disponete la farina a fontana, unite al centro la purea di lenticchie, l'uovo e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per un'ora. • **Per il ragù:** fate rosolare in una casseruola l'aglio e il peperoncino tritato con un filo di olio; aggiungete il baccalà, spezzettato grossolanamente, e dopo un

minuto sfumate con il vino. • **Aggiungete** la polpa di pomodoro, allungate con 200 ml di acqua e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa un'ora. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello tirate la pasta fino a ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore; infarinatela, arrotolatela su se stessa e, con un coltello, ricavate tante tagliatelle. • **Lessate** la pasta in acqua bollente e salata, scolatela, unitela al ragù di baccalà, profumate con il rosmarino tritato e fate saltare per due minuti. Impiattate e servite.

0,80€
a porzione

*Lo sapevate
che?*

Le lenticchie secche vanno lavate bene prima della cottura e tenute in acqua per reidratarsi alcune ore prima dell'utilizzo.



Minigattò di lenticchie con scarola e bufala

Ingredienti per 4 persone

1,5 kg di **patate a pasta gialla già sbucciate**
 500 g di **lenticchie verdi già ammollate**
 2 cespi di **scarola** • 2 uova
 200 g di **mozzarella di bufala**
 200 g di **parmigiano grattugiato**
 150 g di **pangrattato**
 1 spicchio di **aglio** • **burro**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

• **Tagliate** le patate a dadini. Raccoglietele in una casseruola insieme alle lenticchie, ben scolate, ricoprite di acqua, salate e portate a bollore. Lasciate cuocere fino a quando non risulteranno tenere. • **Scolate**, trasferite in una ciotola e schiacciate il tutto con una forchetta; incorporate 80 g di burro, il parmigiano, le uova e un pizzico di pepe, e amalgamate. • **Pulite** la scarola e lessate le foglie in acqua bollente e salata per 3 minuti; scolatele, strizzatele e fatele saltare in una padella con l'aglio e un filo di olio. Salate e pepate. • **Imburrate** gli stampini monoporzione, cospargeteli con il pangrattato e riempiteli con una parte del composto di patate; distribuitevi sopra un nido di scarola e qualche dadino di mozzarella. • **Richiudete** con un secondo strato di composto di patate, cospargete con il pangrattato e distribuite sulla superficie un ciuffetto di burro. • **Informate** a 200 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Sformate nei piatti individuali e servite.

Lo sapevate che?

Le lenticchie in scatola vanno sciacquate con cura in acqua appena tiepida prima di cucinarle, liberandole in questo modo dal "liquido" in cui sono conservate.

Cosa vi serve?



MONTELLLO. Lenticchie di Castelluccio di Norcia Igp stufate, condite e pronte da servire. 400 g. **€2,49.**



D'AMICO. Lenticchie di Colfiorito lessate. 400 g. **€1,59.**



PROBIOS. Lenticchie rosse decorticate da agricoltura biologica. 400 g. **€3,66.**



ECOR. Lenticchie piccole biologiche. 400 g. **€2,30.**



Tartellette di lenticchie rosa con insalatina di cachi indivia e lardo

Ingredienti per 4 persone

100 g di **lenticchie rosa già lessate**
 400 g di **farina 00** • 3 **cachi vaniglia**
 2 cespi di **indivia belga**
 200 g di **lardo a fettine**
 2 rametti di **maggiorana** • **burro**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione

• **Frullate** le lenticchie fino a ridurle in purea. Disponete la farina a fontana, unite al centro la purea di lenticchie e un pizzico di sale e di pepe, e impastate versando a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto

liscio e omogeneo. • **Stendete** il composto a uno spessore di circa 5 mm; con l'aiuto di un coppapasta ricavate tanti dischetti. Con questi foderate tanti stampini ben imburattati e bucherellate il fondo con una forchetta; infornate a 200 °C per 15 minuti. • **Sfornate**, lasciate raffreddare e sfornate. Tagliate i cachi a pezzi e raccoglieteli in una ciotola con le foglie di indivia, sciacquate, mondate e tagliate grossolanamente. • **Condite** con un filo di olio, sale e pepe, e la maggiorana, e mescolate. Distribuite l'insalata di cachi nelle tartellette, unite una fettina di lardo e servite.



Crocchette di lenticchie e fontina

Ingredienti per 4-6 persone


500 g di **lenticchie di Castelluccio già ammollate** • 100 g di **parmigiano grattugiato** • 100 g di **fontina**
 150 g di **farina di grano saraceno**
 200 g di **farina di mais** • 100 g di **cracker salati** • 100 g di **nocciole tostate**
 20 g di **paprica dolce** • 4 **uova**
miele millefiori • **salvia** • **rosmarino**
olio di semi di arachide • **sale e pepe**

Preparazione


• **Fate bollire** le lenticchie in acqua aromatizzata con salvia, rosmarino e un pizzico di sale. Scolatele e raccoglietele in un mixer con le nocciole, la farina di grano saraceno, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. • **Frullate**, unite 1 uovo e amalgamate fino a ottenere un impasto denso. Sbriciolate i cracker e mescolateli alla farina di mais e alla paprica. • **Versate** metà composto su un foglio di carta forno; adagiate sopra l'impasto a base di lenticchie, formando uno strato spesso un centimetro. • **Cospargete** le lenticchie con la panatura rimanente, compattate il tutto e, con un coppapasta o una tazzina da caffè, ricavate tanti dischetti. Sollevate i dischi uno a uno e disponete al centro un pezzetto di fontina. • **Richiudete** i dischi nel palmo della mano, e formate tante crocchette. Passate le crocchette nelle uova restanti, sbattute con un pizzico di sale e di pepe, e friggetele in olio ben caldo. • **Scolatele** e fatele asciugare su carta paglia. Servite con un filo di miele.




Stupite
tutti con
2€




La ristorazione agrituristica è aperta dal giovedì alla domenica e propone varie tipologie di menù con variazioni settimanali in base alle stagioni e alle differenti esigenze della nostra clientela. Dalla materia prima che nasce in azienda la Chef Valeria, unita alla piacevole esperienza maturata sui fornelli di casa di mamma Maria Grazia, nasce una cucina casalinga aperta anche alle innovazioni. Una scelta diversa dove la rusticità dei piatti sposa tocchi di raffinatezza dando vita a un connubio di sapori e presentazioni che appagano sia la vista che i palati più esigenti. Coniugando questi due aspetti nascono i nostri ricercatissimi Agri-matrimoni.



L'agri-gelateria resta il fiore all'occhiello del Vecchio Castagno. Da qui Francesca, colei che si occupa delle produzioni lattiero-casearie, è sempre alla costante ricerca della qualità e genuinità delle materie prime, oltre a privilegiare prodotti naturali, senza coloranti né conservanti, 100% made in Italy, da lei stessa prodotti. Ricordiamo, inoltre, la presenza del nostro carretto itinerante presente tutta la stagione sul Lungolago di Angera.



Nel mini-caseificio aziendale si lavora latte vaccino ottenuto da vacche selezionate. Da questo latte vengono prodotte varie tipologie di formaggi nel rispetto della tradizione lombarda. Ricordiamo anche la produzione del miele aziendale di Robinia e Millefiori accuratamente gestito dal capostipite della famiglia, Paolo e le varie produzioni di salumi, ortaggi, frutta e confetture.



Dal Dicembre 2007 l'azienda è stata accreditata come fattoria didattica riconosciuta dalla regione Lombardia. Apriamo le porte a bambini di ogni fascia d'età a partire dai piccoli del nido fino a ragazzi delle scuole superiori, affrontando diversi percorsi tematici a seconda delle varie esigenze.



www.ilvecchiocastagno.com



[ilvecchiocastagnoangera](https://www.instagram.com/ilvecchiocastagnoangera)



[Il Vecchio Castagno Agriturismo](https://www.facebook.com/IlVecchioCastagnoAgriturismo)



Un burro!

Lo avreste detto che un semplice panetto di burro può fare la differenza a tavola? Insaporito con erbe, aromi e agrumi, il burro, tagliato a rondelle o disposto a ciuffetti, condisce carne e pesce esaltandone il sapore e regalando piatti da veri gourmand

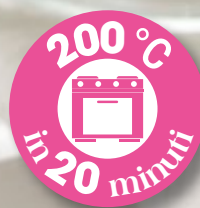
6

IL POMATA

*Burro toscano
ai fegatini*

*Burro
alle erbe*

*Burro agli
agrumi*



Spigola in tecia con burro agli agrumi agli agrumi

Ingredienti per 4 persone

4 spigole piccole già squamate ed eviscerate • 1 cipolla rossa

2 arance • 2 limoni

olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Per il burro agli agrumi: 100 g di **burro**
la scorza di 2 **arance** e 2 **limoni**

grattugiata • 1 bicchierino di **cointreau**

2 rametti di **timo** • **sale e pepe**

Preparazione

- **Per il burro agli agrumi:** lavorate il burro con un cucchiaino. Unite la scorza degli agrumi, il liquore, il timo tritato, sale e pepe, e amalgamate con le mani leggermente inumidite.
- **Trasferite** il composto al burro su un foglio di pellicola trasparente, modellatelo come da ricetta base e fate raffreddare in frigo.
- **Sciacquate** le spigole e farcite la pancia con gli spicchi di limone e di arancia, pelati al vivo.
- **Tagliate** a fettine la cipolla rossa e distribuitele su quattro cartocci di carta fata.
- **Sistematate** le spigole sopra ogni cartoccio, condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, richiudete bene e infornate a 200 °C per 20 minuti.
- **Sfornate**, disponete una rondella generosa di burro agli agrumi sulla testa delle spigole, e servite.

IL POMATA

Burro aromatico ricetta base

Lavorate il **burro** con un cucchiaino di legno per ammorbidirlo; aggiungete le **erbe aromatiche** e/o gli **ingredienti** previsti dalla ricetta, e amalgamate con le mani leggermente inumidite. Trasferite il composto al burro su un foglio di pellicola trasparente

e avvolgetelo ben stretto fino a ottenere un cilindro. Stringete bene la pellicola ai lati e chiudete a caramella. Fate rotolare di nuovo, prendendo il foglio di pellicola da entrambi i lati, per compattare. Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare.



Scaloppa di rombo con burro aromatico

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di rombo • 2 cucchiaini di farina • 2 limoni • 100 g di burro
2 cucchiaini di prezzemolo tritato • olio extravergine di oliva • sale e pepe

Preparazione

• **Per il burro aromatico:** lavorate il burro con un cucchiaino di legno per ammorbidirlo. Aggiungete il prezzemolo, il succo e la scorza

grattugiata di 1 limone e amalgamate. Distribuite con una spatola il burro in un contenitore per fare il ghiaccio a cubetti, mettetelo in frigo e lasciate raffreddare. • **Infarinate** leggermente i filetti di rombo, salate, pepate e fateli soffriggere in una padella con un filo di olio caldo e il succo del limone restante. • **Levate**, impiattate e guarnite con un cubetto di burro. Portate in tavola e servite.



Utensile

furbo

Vaschetta

forma-ghiaccio. Per preparare in un attimo i cubetti di burro.

Gamberoni in crosta con burro alle erbe e cognac

Ingredienti per 4 persone

16 gamberoni già sgusciati
2 patate già lessate • 100 g di burro
1 mazzetto di prezzemolo • 1 mazzetto di erba cipollina • 1 spicchio di aglio
1/2 bicchierino di cognac
150 g di pasta sfoglia • 40 g di ricotta vaccina • 16 fettine sottili di pancetta arrotolata stagionata • sale e pepe

Preparazione

• **Per il burro alle erbe:** lavorate il burro con un cucchiaino di legno, aggiungete le erbe e l'aglio tritati finemente, regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e con il cognac, e amalgamate con le mani leggermente inumidite. Modellate il burro come da ricetta base e fate raffreddare in frigo. • **Stendete** la sfoglia in quadrati di 10 cm di lato e disponete sopra le patate, tagliate a fettine, e la ricotta a fiocchetti; regolate di sale e di pepe, e infornate a 180 °C per 15 minuti. • **Avvolgete** i gamberoni nella pancetta, disponeteli sopra alle sfogliatine e cuocete alla stessa temperatura per altri 7-8 minuti. • **Sfornate**, tagliate il burro ormai rassodato a rondelle, disponetele sopra ai gamberoni bollenti e servite.



Petto di cappone con burro alla bourguignonne

Ingredienti per 4 persone

4 fette di petto di cappone

200 g di **burro** (più altro per la padella)

2 cucchiaini di **farina** • 1 cucchiaino

di **prezzemolo tritato** • 1 **scalogno**

1 spicchio di **aglio** • 1/2 bicchierino

di **armagnac** • **worchester sauce**

olio extravergine di oliva • **sale**

e **pepe** • 300 g di **patate cotte al vapore**

Preparazione

• **Per il burro alla bourguignonne:** lavorate il burro in una ciotola con un cucchiaino di legno per ammorbidirlo. Aggiungete il prezzemolo, l'aglio e lo scalogno, tritati. Salate, pepate, profumate con l'armagnac, una spruzzata di worchester sauce e amalgamate. • **Tagliate** il petto di cappone a filettini, infarinateli, eliminate

la farina in eccesso e cuoceteli in una padella con una noce di burro e un filo di olio per pochi minuti. • **Prelevateli**, asciugateli e disponeteli in una pirofila.

• **Cospargete** la carne con fiocchi di burro morbido (non va fatto raffreddare in frigo), mettete sotto il grill del forno al massimo della temperatura e fate gratinare per pochi minuti. • **Levate** e servite con le patate.

Stupite
tutti con
5€

IL POMATA

Accompagnate
con... *Patate
al vapore*

Sbucciate **300 g di patate** e cuocetele al vapore per 10-15 minuti (o finché risulteranno tenere ma senza sfaldarsi). Condite con **un pizzico di sale** e profumate con **1 ciuffo di prezzemolo tritato**.

Spezzatino di manzo con burro allo champagne

Ingredienti per 4 persone

400 g di **filetto di manzo**

1 cucchiaino di **farina**

2 bicchieri di **champagne**

1 cucchiaino di **senape**

100 g di **burro** • 1 **scalogno**

1 cucchiaino di **pasta di acciughe**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

• **Tagliate** il filetto di carne in cubotti da 2 cm di lato; infarinateli leggermente e fateli rosolare in una

padella con un filo di olio, la pasta di acciughe e la senape. • **Sfumate**

con un bicchiere di champagne e portate a cottura. • **Per il burro allo**

champagne: frullate lo scalogno;

raccoglietelo in una ciotola e

lavoratelo con il burro, un pizzico

di sale e di pepe, e lo champagne

rimasto, fino a ottenere una sorta di

spuma. • **Rivoltate** un sac à poche

con bocchetta rigata e riempitelo con

il burro, servendovi di una spatola.

Impiattate, guarnite con ciuffi di burro

allo champagne e servite.

Stupite
tutti con
5,90€

IL POMATA

Canapé al burro toscano ai fegatini

Ingredienti per 4 persone

200 g di **burro** • 200 g di **fegatini di pollo**

1 **cipolla rossa** • 1 bicchiere di **marsala**

1 filone di **pane toscano** • 3 foglie di **alloro**
sale e pepe

Preparazione

• **Fate appassire** in una padella la cipolla, tagliata a julienne, con 50 g di burro; unite i fegatini, fateli rosolare bene e sfumate con il marsala. • **Profumate** con l'alloro, incoperchiate e portate a cottura. Una volta cotti, togliete l'alloro e frullate il tutto con un mixer da cucina. Regolate di sale e di

pepe. • **Per il burro toscano:** lavorate il burro rimasto con un cucchiaino di legno per ammorbidirlo. Unite la purea di fegatini e amalgamate, mescolando. Trasferite il composto al burro su un foglio di pellicola trasparente, modellatelo come da ricetta base, e fate raffreddare in frigo. • **Tagliate**

il pane a fette e fatele tostare leggermente in forno. Levate, posate su ogni fetta un bel medaglione di burro ai fegatini e servite.

0,20€
a porzione

Un'idea di



SENZA
LATTOSIO

SENZA
GLUTINE

ALTA DIGE RIBI LITA'



Latte
100% Italiano

LINEA ALTA DIGERIBILITÀ.
LEGGEREZZA E BONTÀ AL SETTIMO CIELO.

Rotolo di patate con cuore di funghi

Ingredienti:

- 1,400 kg di patate a polpa farinosa
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo + 1 tuorlo • 70 g di burro, timo

Ingredienti farcia:

- 250 g di prosciutto cotto non troppo sottile
- 200 ml di **Panna da cucina Alta Digeribilità TreValli**
- 300 g di funghi misti surgelati • 10 g di fecola
- 1 rametto di rosmarino • 1 spicchio d'aglio, olio, sale, pepe

Preparazione:

① Farcia: rosolate in olio l'aglio con i funghi tritati grossolanamente e il rosmarino. Ammorbiditeli con la **Panna da cucina Alta Digeribilità TreValli** e portateli a cottura dopo averli salati. Eliminate il rosmarino. Stemperate in 2 cucchiaini d'acqua la fecola, unitela al sugo di funghi e cuocete per 1 minuto. Tenete da parte.

② Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate raccogliendo la purea in una ciotola. Aggiungete subito il burro, il formaggio grattugiato, l'uovo e il tuorlo, sale e pepe e due cucchiaini di foglioline di timo. Lavorate la purea con un cucchiaio di legno fino a renderla omogenea.

③ Ungete un foglio di carta da forno e distribuite la purea di patate livellandola.

④ Ricoprite la purea con le fette di prosciutto cotto. Distribuite sul prosciutto la farcia di funghi.

⑤ Aiutandovi con la carta forno arrotolate la base di patate. Adagiate il rotolo in una placca lasciandolo avvolto nella carta.

⑥ Infornate a 185° e cuocete la preparazione per 40 minuti, poi sfornatela, tagliate la carta al centro del rotolo e ungete lo strudel con burro.

Rimettete in forno e dorate la superficie.

Sfornate e dopo 10-15 minuti e servite il rotolo decorato con foglioline di timo.

Person
8/9

Preparazione
45'

Cottura
50/55'

Frittura di pesce pag. 54

Profiterole 2.0 pag. 55

Arancine natalizie pag. 53



416
kcal
a porzione

NATALE EVOLUTION

Un menu delle feste *leggero*
e *ipocalorico*?

Tranquilli, se ne accorgerà solo
l'organismo, non il palato! Basta
seguire *poche* e *semplici*
regole di esecuzione...
e il gioco è fatto!

◀ Arancine natalizie

Ingredienti per 4 persone

360 g di **riso** • 250 g di **piselli**
220 g di **cuscus** • 200 g di **mozzarella**
20 g di **parmigiano grattugiato**
56 g di **concentrato di pomodoro**
80 g di **polpa di manzo macinata**
50 g di **vino** • 10 g di **carota**
70 g di **cipolla** • 30 g di **sedano**
7 g di **sale** • 1 g di **pepe nero**
2 g di **curcuma**

Preparazione

• **Cuocete** i piselli al microonde a media potenza per 2 minuti, quindi frullateli. Frullate la mozzarella e filtratela con un colino: tenete da parte il liquido scolato e con la polpa formate tante piccole palline.
• **Sgrassate** molto bene la carne. Fate saltare in una pentola, senza aggiunta di grassi, un trito di sedano, carota e cipolla, aggiungete la carne e fatela rosolare; sfumate con il vino, aggiungete il concentrato, la curcuma e il pepe, e fate cuocere a fuoco lento.
• **Dividete** il riso in 3 parti: un terzo cuocetelo in acqua bollente e salata, e poi conditelo con il ragù di carne; un terzo tostatelo in una padella senza grassi e cuocetelo con il liquido della mozzarella ed eventualmente con un po' di acqua salata. Al termine, mantecate con il parmigiano. Un terzo tostatelo in una padella senza grassi e cuocetelo aggiungendo man mano la crema di piselli. Se necessario, unite anche un po' di acqua salata.
• **Formate** le arancine di riso: 7 bianche, 7 rosse e 7 verdi. All'interno delle sfere bianche inserite una pallina di mozzarella. Fatele rotolare nel cuscus, precedentemente rigenerato in acqua calda e tostato in forno a 180 °C.
• **Avvolgete** ciascuna arancina nella pellicola trasparente e fatela scaldare per 10 secondi al microonde alla massima potenza. Impiattate e servite.

L'esperta

Chiara Manzi, affermata nutrizionista, presidente dell'*Accademia di Nutrizione Culinaria* e autrice di queste ricette, dispensa trucchi e consigli per (ri)conquistare la linea e mantenersi in forma, mangiando con gusto e senza privazioni.

Eat well and stay well

Mangia bene e resta in forma



RICCHE DI....

Antiossidanti grazie al concentrato di pomodoro, ricco di licopene, potente protettore della pelle dall'attacco dei radicali liberi. **Fibra** grazie ai piselli, che ne contengono in grande quantità nella buccia. **Vitamine del gruppo B** che ci aiutano a trasformare in energia il pasto natalizio, anziché in grasso di riserva.

ABBINAMENTI

Il licopene del pomodoro è un carotenoide liposolubile. Per essere assorbito, va quindi abbinato a un grasso. In questo piatto la mozzarella e il parmigiano, oltre a donarci prezioso calcio e fosforo, apportano i giusti grassi per l'assorbimento di questa molecola bioattiva.



METODO DI COTTURA

Avendo scelto la frittura per il secondo piatto, nel primo scegliamo un metodo di cottura alternativo per le arancine natalizie, e doniamo loro la stessa croccantezza con una panatura in cuscus essiccato in forno.

QUANTITÀ

Queste divertenti arancine donano le stesse calorie di un piatto di 100 grammi di pasta in bianco, condita con una piccola noce di burro.



Frittura di pesce

Ingredienti per 6 persone

1,2 kg di **calamari e gamberi**

600 g di **carciofi puliti**

farina di riso • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione

• **Pulite** i calamari e tagliateli a rondelle; pulite i gamberi: togliete la testa e il carapace ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Tagliate i

carciofi a spicchi. • **Infarinare** il pesce con la farina di riso e friggetelo in abbondante olio ben caldo (l'olio deve essere a una temperatura di 180 °C). Quando sarà ben dorato, scolatelo e fatelo asciugare su carta assorbente da cucina. Nel frattempo infarinare i carciofi e friggete anche questi nell'olio caldo. • **Scolateli** e tamponateli molto bene con carta assorbente da cucina, cambiando la carta tre volte; salate e servite immediatamente.

Occhio agli ingredienti... e ai procedimenti!

L'olio extravergine di oliva è il migliore per friggere perché è l'unico esente da grassi trans, in quanto non subisce processi di raffinazione. L'infarinatura con la farina di riso sembra essere quella che maggiormente limita l'assorbimento del grasso da parte dei cibi fritti.



Tamponare delicatamente ma per tre volte gli alimenti appena scolati dalla friggitrice consente di buttare via calorie e grassi in eccesso. In questo modo la frittura assorbirà meno di tre cucchiaini di olio.



292
kcal
a porzione

Profiterole 2.0

Ingredienti per 6-8 persone

Per la pasta choux: 125 ml di **acqua**

50 ml di **olio extravergine di oliva**

125 g di **farina 00** • 160 g di **uova**

160 g di **albumi**

Per la farcia: 100 g di **cioccolato**

fondente • 500 ml di **acqua**

40 g di **amido di riso**

25 g di **cacao amaro in polvere**

150 g di **eritritolo**

Per la copertura:

120 g di **cioccolato fondente**

chicchi di melagrana

Preparazione

• **Preparate la pasta choux:** fate scaldare l'acqua e l'olio in una pentola, aggiungete la farina, tutta in una volta, e mescolate bene. • **Raccogliete** il composto ottenuto in una planetaria e aggiungete, poco a poco, le uova e gli albumi, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

• **Distribuite** con un sac à poche tanti ciuffetti di composto (di circa 6 g l'uno) in una teglia, rivestita di carta forno; infornate a 170 °C e fate cuocere per 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare. • **Preparate la**

farcia: miscelate le polveri (amido, cacao ed eritritolo); portate a bollire l'acqua, togliete dal fuoco e aggiungetevi le polveri mescolando. • **Aggiungete** il cioccolato tritato e rimettete sul fuoco finché non si scioglie. Levate e raccogliete la crema ottenuta in un sac à poche; farcite ogni bigné con 15 g di crema. • **Per la copertura:** fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Distribuite 4 bigné nei piatti da portata, mettendoli a forma di piramide, coprite con una colata di cioccolato fuso e guarnite con chicchi di melagrana. Servite.

126
kcal
a porzione

• MENU LEGGEREZZA •

Occhio alla cottura!

Attenzione a dorare bene i bigné in forno senza farli diventare bruni. Infatti, quando i cereali e le patate diventano marroncini, oltre i 150 °C, si produce una sostanza cancerogena diretta, l'acrilammide!



Fantasie di PASTA all'UOVO

A Natale volete stupire parenti e amici? Preparate in casa la pasta all'uovo in versione gourmet! I trucchi e i consigli per confezionarla a regola d'arte ve li diamo noi

5



1,20€
a porzione



Ravioli agli spinaci ripieni di spuma di ricotta e noci

◀ Ravioli agli spinaci ripieni di spuma di ricotta e noci

Ingredienti per 4 persone

450 g di **sfoglia all'uovo agli spinaci**
300 g di **ricotta** • 60 g di **parmigiano grattugiato** • 60 g di **gherigli di noce**
80 g di **mascarpone** • **sale e pepe**
Per la salsa: 70 g di **pancetta affumicata** • 1 **scalogno**
parmigiano grattugiato
1 noce di **burro** • **olio extravergine di oliva** • **pepe**

Preparazione

• **Per il ripieno:** raccogliete i formaggi in una ciotola e lavorateli con un cucchiaino di legno. Unite le noci, tritate grossolanamente, e il parmigiano. Regolate di sale e di pepe e amalgamate. • **Tirate** la pasta con il matterello e ricavate due sfoglie. • **Distribuite** su una sfoglia noci di ripieno, ben distanziate tra loro. • **Coprite** con l'altra sfoglia, schiacciate leggermente con le dita per sigillare e con la rotella dentata ricavate i ravioli. • **Fate rosolare** in una padella lo scalogno, tritato finemente, con il burro e un filo di olio. Unite la pancetta tritata e lasciate insaporire per qualche minuto. • **Lessate** i ravioli in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, scolateli e versateli in padella. Spolverizzate con il parmigiano, mantecate, profumate con una macinata di pepe e servite.

Preparateli in anticipo!

Una volta confezionati, sistemate i ravioli su un vassoio, ben separati l'uno dall'altro, e congelateli per 30 minuti. Quindi raccoglieteli in un sacchetto per alimenti e teneteli in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Stelle rosse ai gamberi con semi di papavero

Ingredienti per 4 persone

450 g di **sfoglia all'uovo rossa**
Per il ripieno: 400 g di **gamberi già sgusciati** • 100 g di **ricotta di pecora**
1 cucchiaino di **parmigiano reggiano**
1 **turlo** • **sale e pepe**
Per il condimento: 80 g di **burro**
2 cucchiaini di **semi di papavero**

Preparazione

• **Preparate il ripieno:** tritate finemente i gamberi, unite la ricotta, il turlo e il parmigiano, aggiustate di sale e di pepe, e amalgamate. • **Dividete** i rettangoli

di sfoglia a metà, disponete alla stessa distanza noci di ripieno e richiudete con l'altra metà di sfoglia (se dovesse essere troppo asciutta, spennellate con un goccio di acqua). • **Con un tagliapasta** a forma di stella ricavate tante stelle: dovranno essere abbastanza grandi in modo da servirne una a testa. • **Lessatele** in abbondante acqua leggermente salata; in una padella sciogliete il burro, unite i semi di papavero e fate dorare. • **Scolate** la pasta, versatela in padella e mantecate, facendo attenzione a non romperla. • **Impiattate** e servite.

1,80€
a porzione

• PRIMI CHE FAN FESTA •

Cuori fondenti al cacao alle pere gorgonzola e miele

Ingredienti per 4 persone

450 g di **sfoglia all'uovo al cacao**

Per la farcia: 150 g di **gorgonzola**

100 g di **ricotta** • 1 **pera matura**

30 g di **grana grattugiato** • **sale**

Per il condimento: 60 g di **burro**

1 cucchiaino di **miele di castagno**

1 **bacca di vaniglia**

Preparazione

• **Per il ripieno:** amalgamate il gorgonzola, la ricotta e il grana, aggiungete la pera, sbucciata e tagliata

a dadini, e mescolate. • **Dividete**

i rettangoli di sfoglia a metà e disponete alla stessa distanza noci di ripieno.

Chiudete con l'altra metà della sfoglia e con un tagliapasta grande a forma di cuore ricavate tanti cuori. Calcolatene tre a testa. • **Lessate** i cuori in abbondante acqua leggermente salata. In una padella fate sciogliere il burro con la vaniglia.

• **Scolate** i cuori, versateli in padella con il burro e mantecate velocemente.

• **Impiattate**, guarnite con un filo di miele di castagno e servite.



Pasta all'uovo fatta in casa

Disponete **300 g di farina** a fontana, unite al centro **3 uova**, **1 cucchiaino di olio** e **1 pizzico di sale**, e impastate fino a ottenere un composto sodo ed elastico; formate una palla e fate riposare per 30 minuti, coperta con la pellicola trasparente.

COLOR COLOR...

Per ottenere impasti colorati aggiungete alla ricetta base....



Barbabietola: per impasti rossi.

Lessate 1 rapa rossa, pelatela, tagliatela a dadini e raccoglieteli nel bicchiere di un mixer. Frullate bene e unite all'impasto.



Spinaci: per impasti verdi.

Lessate 100 g di spinaci in poca acqua salata, fateli raffreddare e poi scolateli bene. Raccoglieteli nel bicchiere di un mixer, frullate e aggiungete tutto all'impasto.



Cacao: per impasti marroni.

Unite alla preparazione dell'impasto 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere.



Caramelle di pesce al profumo di erba cipollina con carote e limone

Ingredienti per 4 persone
 450 g di **sfoglia all'uovo**
 Per la salsa: 30 g di **burro**
 120 ml di **panna fresca** • 120 g di **carote grattugiate** • 1 **limone** • **erba cipollina**
 Per la farcia: 250 g di **polpa di pesce bianco** (orata, cernia, branzino, sogliola)
 100 g di **ricotta** • 30 g di **parmigiano reggiano** • **sale e pepe**

Preparazione

- **Preparate la farcia:** raccogliete tutti gli ingredienti in un cutter e frullate; aggiustate di sale e di pepe, e fate riposare in frigo.
- **Dividete** la sfoglia in modo da ottenere tanti rettangoli di 18x12 cm; mettete al centro la farcia, chiudete e girate le estremità. Tenete da parte.
- **Per la salsa:** fate stufare le carote con il burro, unite la panna e la scorza del limone, tolta con un pelapatate, e tagliata a striscioline sottili.
- **Lessate** le caramelle in acqua bollente e salata, scolatele al dente e conditele con la salsa.
- **Profumate** con l'erba cipollina tritata, impiattate e servite.

Mezzelune ripiene di patate taleggio e tartufo nero

Ingredienti per 4 persone
 450 g di **sfoglia all'uovo**
 Per la farcia: 3 **patate**
 80 g di **taleggio** • 1 **tartufo nero**
sale e pepe bianco
 Per il condimento:
 250 ml di **panna fresca**
 50 g di **taleggio** • **sale**
tartufo nero

Preparazione

- **Sbucciate** le patate e schiacciatele con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Unite il taleggio a cubetti, il tartufo, a piccole

scaglie, e regolate di sale e di pepe.
 • **Ricavate** dalla sfoglia tanti dischetti di 16 cm di diametro; disponete al centro la farcia, ripiegate la pasta e chiudete a mezzaluna sigillando i bordi con i rebbi di una forchetta.
 • **Fate scaldare** leggermente una padella e unite il taleggio tagliato a cubetti e la panna. • **Lessate** le mezzelune in abbondante acqua salata, scolatele e versatele in padella. • **Mantecate** con la salsa al taleggio e distribuite nei piatti le mezzelune. • **Spolverizzate** con il tartufo grattugiato e servite.



PRIMI CHE FAN FESTA

Utensile

furbo

Schiacciapatate, per preparare la farcia in un attimo.



Inebriatevi di festeggiamenti

Le etichette da abbinare ai piatti del mese

di Guido Montaldo

Vini per la Vigilia

Tradizione e innovazione, c'è chi festeggia con le stesse pietanze ogni anno e chi ama sperimentare, ricordiamo che le regole degli abbinamenti sono l'assonanza e il contrasto.

COLLINE PESCARESI PECORINO igt "YAMADA" ZACCAGNINI

Giallo, originali sentori agrumati, aromatici, che aprono al palato una freschezza e sapidità inusitate. Ben si abbina ai bucatini con baccalà.

€8,90



SPUMANTE BRUT ROSÉ FABULA MANICARDI

Rosa chiaretto, dalla spuma fitta. Note di biancospino e di viola al naso, fresco e sapido al palato, in perfetto equilibrio. Da provare con la quiche di salmone.

€9,49



Vini per Natale

Bolle e bollicine a Natale sono ormai d'obbligo, ma quando le pietanze si fanno consistenti e molto saporite, anche un bel rosso vivace aiuta durante la Santa Festa.

DURELLO BRUT GIANNI TESSARI

Bollicine che sgrassano, grazie alla loro sapidità e intensità, tipiche del Durello. Da provare con tortini di patate e cavolfiore al brie.

€8,90



€8,30



BARBERA DEL MONFERRATO doc LA BRIOSA MONTALBERA

Rubino, sgargiante. Sentori tipici di frutti di bosco e ciliegie. Fresco e vivace, valorizza la faraona farcita.

Vini per il brindisi di mezzanotte

Bollicine a gogo, che festeggiano con il loro gioioso perlage. Immane il Prosecco docg che si confronta con un innovativo Pignoletto.

QUARTESE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE docg BRUT RUGGERI

Perlage infinito, apre a un bouquet floreale e fruttato. Eccellente come aperitivo.

€7



€9,50



PIGNOLETTA VECCHIA MODENA doc EXTRA DRY CHIARLI

Fresco, delicato e piacevolmente aromatico. Da abbinare al canapè di cotechino della mezzanotte.

Vini per il pranzo del primo dell'anno

Chi beve a Capodanno beve tutto l'anno. Chi sa abbinare in modo congeniale piatti e vini gode in modo insuperabile.

"PFEFFERER" COLTERENZIO

Moscato giallo, fruttato e speziato, elegante da provare con gli intriganti cuori fondenti (ravioli) al cacao alle pere gorgonzola e miele.

€9,10



"IL BALUARDO" LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO doc CHIARLI

Spuma rossa gioiosa nel calice, con profumi di viola e ciliegia. Appena abboccato, sgrassa bene il gran bollito di Cremona con mostarda.

€6,50



Vini per spaghetate con gli amici

Le spaghetate di mezzanotte festaiole, sono il momento migliore per sperimentare nuove proposte tra i vini della vostra cantina.

VERMENTINO COLLI DI LUNI "ETICHETTA GRIGIA" LUNAE

Un bianco che nasce tra la Liguria e la Toscana, giallo oro, con profumi intensi. Palato ricco e sapido, geniale con spaghetti ubriachi ai funghi con friselle e nocciole.

€5,90



€9,80



FRESCHELLO ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

Merlot Raboso, vinificato in rosa. Fresco ed equilibrato, con leggere note fruttate, ideale con linguine ai gamberi e limone con mandorle e briciole di grissini.

ALMA ITALIA CONTENT ENTERTAINMENT

cucina ALICE



DICEMBRE 2018 - €4,50

103 RICETTE
26 SCUOLE DI CUCINA

NATALE Dolci effetti speciali

GIANLUCA ARESU
MAESTRO PASTICCIERE
E CIOCCOLATIERE

VIGILIA
GNOCCHI
DI RICOTTA
E SALSA DI SPINACI
E GAMBERI;
FILETTI DI ORATA
AL CARTOCCIO
E SALSA AL
MANDARINO

NATALE
CANNOLI SALATI;
SOUFFLE CON
ERBORINATO
E TORRONE SALATO;
FAGIANO ARROSTO
VANIGLIA E CACHI



Morbido alle mandorle
con crema al pistacchio
gelée ai lamponi e meringa



**COLORI
DELLA
CUCINA**

SFIZI GIOIOSI
PER LA TAVOLA DELLE FESTE

con libro allegato
**A SOLI
4,40* €**
in più

**IN REGALO
LE FORMINE DI NATALE**



*oltre al prezzo di Alice Cucina

Gran bollito!

4

Solitamente mangiato il giorno di Santo Stefano, utilizzando il lesso con il quale si è fatto il brodo a Natale, il bollito è un piatto che "profuma di festa". Le carni, cotte sapientemente e lentamente, vengono qui esaltate da marmellate, mostarde e salse gourmet

• SECONDI A NESSUNO •

Bollito misto alla piemontese pag. 64

Senape gialla

Bagnetto verde ricco

Bagnetto al miele

Cognà

Bagnetto rosso

Cren

Bagnetto verde rustico

Le salsine di accompagnamento



SENAPE GIALLA

Preparata con semi polverizzati di **senape bianca** e **senape nera**.



BAGNETTO VERDE RICCO

Frullate in un mixer **50 g** di **prezzemolo**, **2 tuorli di uova sode**, **2 acciughe sotto sale**, **10 capperi**, **1 spicchio di aglio**, **mollica di pane**, ammollata nell'**aceto** e strizzata, e unite a filo l'**olio** fino a ottenere una salsa cremosa.



BAGNETTO AL MIELE

Frullate **150 g** di **mollica di pane**, ammollata nell'**aceto** e strizzata, con **18 gherigli di noce** e **2 foglie di salvia**. In un pentolino mettete **1 cucchiaino di senape** e **2 cucchiai di miele**, unite **150 ml di brodo** e fate amalgamare il tutto a fuoco basso, mescolando. Unite la miscela di pane e un pizzico di **pepe**, e mescolate.



COGNÀ

Marmellata a base di **mosto di uva**, **mele**, **mele cotogne**, **pere**, **noccioline**, **albicocche** e **fichi secchi**, **chiodi di garofano**, **cannella** e **zucchero**. Il tutto va fatto bollire fino a ridursi della metà.



BAGNETTO ROSSO

Raccogliete in una casseruola **8 pomodori** (sbollentati, pelati e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione) con **2 cipolle**, **2 spicchi di aglio** e **1 carota tritati**. Unite un pizzico di sale e di **peperoncino**, **1 cucchiaino di zucchero**, **1 cucchiaino di aceto** e un filo di **olio**. Fate cuocere per 3-4 ore, passate al setaccio e unite un altro filo di **olio**.



CREN

Salsa preparata con **250 g** di **rafano grattugiato** e mescolato con **100 g** di **pangrattato**, **8 cucchiai di aceto**, **1 cucchiaino di olio** e **2** di **zucchero**, e un pizzico di sale.



BAGNETTO VERDE RUSTICO

Salsa ottenuta dal trito di **aglio**, **prezzemolo**, **acciuga**, **mollica bagnata nell'aceto**, **olio** e **peperoncino**.

Bollito misto alla piemontese

Ingredienti per 12 persone

500 g di **scaramella di manzo**

500 g di **muscolo di manzo**

1 **cappone** • 1 **lingua di vitello**

1 **coda di bue** • 1 **testina di vitello**

1 **cotechino** • 4 **carote**

4 coste di **sedano** • 3 **cipolle**

2 spicchi di **aglio** • 1 mazzetto

di **prezzemolo**

1 rametto di **rosmarino**

sale grosso e pepe in grani

Preparazione

• **Preparate il brodo.** Mondate 2 carote, 2 cipolle, il sedano e l'aglio, lasciandoli interi; trasferiteli in una casseruola e versate abbondante acqua fredda; aggiungete una manciata di sale e di pepe, il rosmarino e il prezzemolo, legati a mazzetto. • **Mettete** sul fuoco e portate a bollire, quindi aggiungete la scaramella, il muscolo, la coda e il cappone. Riportate l'acqua a bollire e cuocete per circa 2 ore e mezza. • **Bucherellate** il cotechino con una forchetta, avvolgetelo in un canovaccio e legatelo con lo spago da cucina. Mettetelo in una casseruola, coprite con l'acqua e portate a bollire; quindi abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 1 ora e mezza. • **Prendete** altre due casseruole: in una mettete 1 carota, 1/2 cipolla, sale grosso, pepe in grani e la testina; coprite con l'acqua e mettete sul fuoco. • **Ripetete** lo stesso procedimento per la lingua e fate cuocere entrambe per circa 2 ore. Scolate la testina e la lingua, levate e liberate il cotechino dal canovaccio. • **Riunite** le carni in una casseruola e lasciate che cuociano insieme per qualche minuto. Sistemate le carni su un piatto e versate 2-3 mestoli di brodo bollente. Servite con le salsine.

*Lo sapevate
che?*

Versare il brodo bollente sulla carne prima di servirla, serve a esaltarne il sapore.

Il bollito misto? Si fa così

Iniziate dal brodo



Cuocete il cotechino a partire da acqua fredda



Lessate separatamente le altre carni finché risulteranno tenere



Servite la carne bagnandola con il brodo caldo



Stupite
tutti con
6,50€



Gran bollito di Cremona con mostarda

Ingredienti per 8 persone

800 g di **scamone di manzo**

500 g di **punta di vitello**

500 g di **testina di vitello**

1 **salame da pentola** • 1 **gallina**

2 **carote** • 1 **cipolla**

1 costa di **sedano**

mostarda di Cremona • **sale**

Preparazione

• **Mondate** le carote, la cipolla e il sedano, e raccoglieteli in una casseruola capiente; versate abbondante acqua, salate, mettete sul fuoco e portate a bollore. • **Immergete** quindi

le carni progressivamente a seconda della cottura: per il manzo e la punta di vitello ci vorranno 2 ore e mezza circa, per la gallina e la testina 2 ore circa. • **Disponete** il salame in un'altra pentola, coprite con l'acqua fredda, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 1 ora e mezza. Trascorso il tempo di cottura delle carni, spegnete e tagliatele a fette. • **Trasferite** tutto su un piatto da portata, circondate le carni con le fette di salame da pentola e servite con la mostarda di Cremona.

Mostarda di Cremona

Sbucciate **1 kg di frutta mista** a piacere (tra mele, pere, ananas, ciliegie, albicocche, pesche, mandarini, fichi, arance e scorze di cedro) e tagliatela a pezzi. Raccoglieteli in una ciotola, unite **500 g di zucchero** e fate macerare per 24 ore. Trascorso questo tempo, mettete tutto in una casseruola con **poca acqua**, portate a ebollizione e lasciate cuocere per 5 minuti. Spegnete e fate riposare per 24 ore (ripetete l'operazione precedente per altre due volte, facendo attenzione a non coprire mai la pentola, sia durante sia dopo la cottura). Aggiungete **8 gocce di essenza di senape** e distribuite in vasetti di vetro sterilizzati a chiusura ermetica. Conservate in un luogo fresco e buio. Una volta aperta la mostarda, conservate in frigo.



Bollito con savôr della Romagna

Ingredienti per 4 persone

800 g di **muscolo di manzo**

1/2 **gallina** • 1 piccolo **cotechino di Modena** • 3 **carote**

3 **patate già sbucciate** • 3 rametti di **prezzemolo** • 1 costa di **sedano**
1 **cipolla** • **sale**

Preparazione

• **Mondate** gli odori e metteteli in

una casseruola con l'acqua. Portate a ebollizione, salate e aggiungete la carne di manzo. • **Fate cuocere** a fuoco dolce per circa 1 ora, quindi unite la gallina e continuate la cottura per un'altra ora. Trascorso il tempo di cottura, aggiungete il prezzemolo e le patate a tocchetti, e fate cuocere per circa 30 minuti.

• **Punzecchiate** il cotechino con uno stecchino, trasferitelo in una casseruola

e coprite con acqua fredda; portate a ebollizione e fate sobbollire per circa 1 ora e mezza. Spegnete e lasciate riposare per 15 minuti. • **Prelevate** e sgocciolate le carni, il cotechino e le verdure. Tagliate la gallina in pezzi, affettate il cotechino e la carne di manzo e impiattate. • **Servite** con le verdure bollite e accompagnate con il savôr di Romagna.

Savôr,

lo sapevate che?

È un'antica marmellata romagnola.

Si ottiene, dopo lunga bollitura, facendo cuocere nel mosto di uva nera un insieme di prodotti autunnali come frutta secca, polpa di zucca, scorze di arancia e limone.

2€
a porzione



Tutto fa brodo



Acqua fredda e fuoco basso.

Lo diceva già l'Artusi più di 100 anni fa: «Per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne in acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino».



Per dare più sapore al brodo,

utilizzate tipologie di carni differenti e non sgrassate, e unite ossa spugnose e, volendo, il midollo.



Fate bollire a fiamma

bassissima (il brodo risulterà più limpido e la carne più tenera) e per almeno due o tre ore.



Sedano, carote e cipolla.

Sono la triade di odori base. Il pomodoro, in aggiunta, conferirà al brodo un colore più dorato.



Schiumate il brodo

in cottura per renderlo più limpido



A fine cottura, scolate carne e verdure, e filtrate il brodo con un colino a maglie fitte.

In questo modo sarà più limpido e privo di impurità.



Cappone bollito alla veronese con salsa pearà

Ingredienti per 4 persone

1 **cappone già pulito** • 2 **carote**

1 costa di **sedano** • 1 **pomodoro**

1 **cipolla** • 2 **chiodi di garofano**
sale

Preparazione

• **Mondate** le carote e la costa di sedano, sbucciate la cipolla e steccatela con i chiodi di garofano; lavate il

pomodoro. • **Raccogliete** tutto in una casseruola, coprite con 4 l di acqua fredda, salate e portate a bollore.

Aggiungete il cappone, incoperchiate e fate sobbollire per circa 3 ore, fino a quando la carne non sarà diventata tenera, tanto da staccarsi dall'osso.

• **Trascorso** il tempo di cottura, togliete il cappone dal brodo e servitelo con la salsa pearà.



• SECONDI A NESSUNO •

Salsa pearà

Pearà, termine veneto che significa *pepata*, è una salsa a base di **pane grattugiato**, **midollo di bue**, **burro**, **brodo di carne** e abbondante **pepe**. Alcune ricette riportano l'uso del **parmigiano** o del **grana** come ulteriore ingrediente da mescolare a fine cottura.



Il PESCE della FESTA

Con un occhio alla
tradizione e l'altro alla
creatività, salmone,
capesante e gamberetti
danno vita a entrées,
o secondi piatti
semplici e raffinati

3

• PRESI ALL'AMO •

Salmone marinato al miele e arancia

◀ Salmone marinato al miele e arancia

Ingredienti per 6-8 persone

1 **francio di salmone già spellato e diliscato** da 1 kg • 50 g di **scorza di arancia** • 250 g di **miele di acacia** • 250 g di **zucchero** • 50 g di **sale** • 40 g di **pepe**

Preparazione

• **Disponete** il salmone in una ciotola capiente e mettete sopra il pepe macinato, la scorza di arancia grattugiata, il miele, il sale e lo zucchero. • **Massaggiate** accuratamente il salmone e lasciatelo marinare per circa quattro giorni. • **Scolate** il salmone dalla marinatura e, con l'aiuto di un coltello, ripulitelo dall'eccesso. • **Tagliatelo** a fettine sottili mettendo la lama del coltello per obliquo. • **Formate** tante roselline con le fettine di salmone, e servite.

Tips & Tricks

Ripulite bene il salmone dal sale e dallo zucchero in eccesso, prima di scolarlo dal liquido della marinata.



Tres chic

Volete dare un tocco in più? Lessate **600 g di aragosta** in abbondante acqua bollente leggermente **salata** per 10-15 minuti. Scolatela, lasciatela raffreddare nell'acqua di cottura, quindi sgusciatela, tagliate la polpa a rondelle e unitela ai **gamberetti**.

PRESI ALL'AMO

Gamberetti al bicchiere in salsa di yogurt e senape

Ingredienti per 6-8 persone

40 **gamberetti**
2 cespi di **indivia belga**
250 g di **yogurt**
2 cucchiaini di **senape di Digione**
2-3 **uova** • qualche stelo di **erba cipollina** • **aceto** • **sale** e **pepe**

Preparazione

• **Sgusciate** i gamberetti, eliminate il filamento scuro dell'intestino e lessateli al vapore per pochi minuti. Fate rassodare le uova per 8 minuti a partire

dal bollore. • **Scolatele**, sgusciatele e tagliatele a spicchi. Lavate e mondate l'indivia e staccate le foglie, lasciandole intere. • **Raccogliete** lo yogurt in una ciotola, unite la senape, un pizzico di sale e uno di pepe. Aggiungete un paio di cucchiaini di aceto e amalgamate. • **Distribuite** nei bicchieri 2-3 foglie di indivia. Aggiungete le rondelle di gamberetti, e completate con la salsa di yogurt. • **Decorate** con un paio di steli di erba cipollina e con gli spicchi di uova sode, e servite.

Capesante in sfoglia al forno

Ingredienti per 4 persone

4 capesante già spurgate • 2 porri
300 g di polpa di zucca • 1 rotolo
di pasta sfoglia • 2 rametti
di prezzemolo tritato • 2 tuorli • noce
moscata • 120 g di burro
olio extravergine di oliva • pepe nero
sale grosso

Preparazione

- **Scaldare** 2-3 cucchiai di olio in padella, unite i porri, tritati, e la zucca a dadini, e lasciate insaporire. Levate, raccogliete tutto in una terrina e profumate con una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata.
- **Aprite le capesante**, estraete i molluschi e separate la noce dal corallo; quindi sciacquateli e asciugateli.
- **Stendete** la sfoglia su un piano di lavoro e ritagliate 4 dischi di pasta del diametro poco superiore a quello della conchiglia. In ogni valva distribuite 30 g di burro, le verdure rosolate, le noci e i muscoli dei molluschi, e il prezzemolo tritato.
- **Ricoprite** ciascuna conchiglia con un disco di sfoglia, premendo bene i bordi e spennellate con i tuorli, slegati.
- **Mettete** su una teglia con carta forno 4 mucchietti di sale grosso, disponete sopra le conchiglie, e infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfnate e servite.



Tips & Tricks

Il disco di sfoglia dovrà essere leggermente più grande della conchiglia. Per capire le dimensioni, prendete come riferimento la valva.

Formate nella teglia 4 mucchietti di sale grosso e su ciascuno adagiate una conchiglia (questo permetterà di tenere le conchiglie piane).





AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI

RISO BUONO



www.risobuono.it

prodotto da: LA MONDINA via gautieri, 2 tel: +39 03211826327 CASALBELTRAME (NO)

Alzi la mano chi, durante le feste, non ha mai giocato a tombola! E allora, tra un ambo, un terno e la nonna che chiede "è uscito il 23?", cosa c'è di meglio che preparare un ricco buffet dolce e salato da sbocconcellare tutti insieme? E ai fortunati vincitori tanti regalini confezionati a mano!

MERENDE FORTUNATE

Rustici con ricotta salame e provolone

Ingredienti per 12 persone

450 g di **pasta frolla**

200 g di **ricotta**

1 **uovo**

80 g di **salame tipo Napoli**

80 g di **provolone**

40 g di **pecorino**

sale e pepe

Preparazione

• **Setacciate** la ricotta in una ciotola. Unite l'uovo, il pecorino grattugiato, il provolone e il salame, tagliati a dadini; amalgamate e regolate di sale e di pepe. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla in una sfoglia sottile. • **Ricavate** tanti dischetti con un coppapasta rotondo. Con i rebbi

di una forchetta bucherellate leggermente metà dei dischetti; distribuite sopra noci di ripieno e coprite con gli altri dischetti.

• **Sigillate** bene i bordi e forate leggermente la pasta. Trasferite i rustici in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e servite.



• MERENDE FORTUNATE •

0,43€
a porzione

Tips & Tricks

Sigillate bene i bordi con i rebbi di una forchetta per evitare che il ripieno fuoriesca in cottura.



Minirösti di verdure

Ingredienti per 12 persone

400 g di **patate** • 2 **carote**

1 **uovo** • 1 rametto di **rosmarino**

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Preparazione

• **Sciaccuate** bene le patate, aiutandovi con uno spazzolino, asciugatele con

carta assorbente da cucina e sbucciatele.

• **Grattugiatele** con una grattugia a fori medi e raccoglietele in una ciotola con un pizzico di sale. Lasciatele riposare per 10 minuti, quindi strizzatele per bene e asciugatele con un canovaccio.

• **Spuntate** le carote e raschiatele, quindi grattugiatele e unitele alle patate. Aggiungete l'uovo, profumate con una

macinata di pepe e il rosmarino tritato, e amalgamate. • **Formate** con il composto ottenuto tanti dischetti (di circa 6 cm di diametro). Rivestite una teglia con un foglio di carta forno, ungete con un filo di olio e disponete i dischetti.

• **Infornate** in forno già caldo alla massima temperatura e fate cuocere per circa 15 minuti. Levate e servite.

*Lo sapevate
che?*

Il rösti è un tipico piatto svizzero a base di patate. Nella versione tradizionale viene arricchito con pancetta affumicata e cipolla.

• MERENDE FORTUNATE •

Stupite
tutti con
2€

Tips & Tricks

Non buttate le bucce delle patate, vi serviranno per l'idea wow!

Occhio
agli ingredienti



Utilizzate delle "patate nuove",
non acquose, per evitare che
rilascino troppo liquido in cottura



Ricordatevi
di incorporare l'uovo per
legare l'impasto



Ungete la carta forno
con un filo di olio per evitare
che i rîsti si attacchino in cottura

Idea
WOW

Ricette cool a costo zero da fare
con ciò che già avete

Bucce di patate alla paprica e cumino

Bucce di patate

✓ **In frigo**
2 cucchiaini di **senape**

✓ **In dispensa**
100 ml di **olio**
di semi di **arachide**
paprica • **cumino**
2 cucchiaini di **miele**

Preparazione

- **Mescolate** per bene in una ciotola l'olio di semi con la senape, il miele, il cumino macinato e la paprica.
- **Stendete** le bucce delle patate in una pirofila da forno, rivestita con carta forno; ricoprite completamente con il condimento e infornate in forno già caldo alla massima temperatura fino a quando non saranno ben dorate e croccanti.
- **Trascorso** il tempo di cottura, levate e servite.



• MERENDE FORTUNATE •

costo
Zero

Mini cupcake alle erbe aromatiche

Ingredienti per 12 persone
2 uova • 100 ml di latte
100 g di farina • 1 cucchiaino di erbe aromatiche a piacere (dragoncello, aneto, erba cipollina...) • sale

Preparazione

• **Rompete** le uova in una ciotola e, aiutandovi con una frusta,

sbattetele con un pizzico di sale; versate a filo il latte e mescolate.
• **Incorporate** gradualmente la farina e le erbe aromatiche tritate, amalgamate accuratamente. • **Distribuite** il composto ottenuto in 12-15 pirottini medi, trasferite in una teglia da forno e infornate a 180 °C per circa 15-20 minuti. Quando saranno ben colorati e gonfi, levate e servite.

0,10€
a porzione

0,25€
al pezzo



Tramezzini con burro all'aneto e cetrioli

Ingredienti per 12 persone
12 fette di pane per tramezzini
50 g di burro • 1 cetriolo
aneto (in alternativa dragoncello o erba cipollina)

Preparazione

• **Tagliate** le fette di pane nelle due diagonali, così da ottenere quattro piccoli triangoli. Con un cucchiaino lavorate il burro fino a ottenere una crema morbida; profumate con l'aneto tritato e amalgamate ancora. Sbucciate il cetriolo e fatelo a fettine sottilissime.
• **Spalmate** il burro sui triangolini di pane e completate con qualche fettina di cetriolo. Coprite con pellicola trasparente, per non farli seccare, e trasferite in frigo fino al momento di servire.

Biscotti al tè matcha e zenzero

Ingredienti per 12 persone

300 g di **farina**

60 g di **maizena** o di **fecola di patate**

2 cucchiaini rasi di **bicarbonato**

4 cucchiaini di **zenzero in polvere**

8 cucchiaini di **tè matcha**

200 g di **zucchero di canna**

100 g di **burro** • 2 uova

6 cucchiaini di **latte di mandorle**

Preparazione

• **Miscelate** in una ciotola tutti gli ingredienti secchi (tranne lo zucchero); in un'altra ciotola mettete il burro ammorbidito e lo zucchero, e montate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. • **Incorporate** le uova, uno alla volta, agli ingredienti secchi e mescolate bene; versate infine il latte di mandorle e amalgamate ancora fino a ottenere un impasto omogeneo.

• **Formate**, con le mani leggermente inumidite, tante palline di impasto grandi come una noce. Foderate una teglia con carta forno, disponete le palline di impasto, distanziandole un pochino l'una dall'altra, e schiacciatele leggermente. • **Infornate** in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti.



Cialdine di farina di castagne con ricotta e melagrana

Ingredienti per 12 persone

200 g di **farina di castagne**

150 g di **ricotta** • 1 **melagrana**

2 cucchiaini di **miele** • **burro**

olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Setacciate** la farina di castagne in una ciotola, unite due cucchiai di olio e un pizzico di sale, e mescolate per bene. Versate infine l'acqua necessaria a ottenere una pastella fluida e omogenea, e amalgamate

ancora. • **Versate** la pastella ottenuta in una teglia, rivestita con carta forno e imburrata; infornate in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 5-7 minuti. Levate e lasciate intiepidire. Con un tagliapasta rotondo o una tazzina da caffè ricavate tanti dischetti.

• **Raccogliete** in una ciotola la ricotta e il miele, e lavorate fino a ottenere una crema morbida. • **Adagiate** al centro di ciascun dischetto una piccola pallina di ricotta, guarnite con i chicchi di melagrana e servite.



• MERENDE FORTUNATE •

L'utensile

furbo

Coppapasta in acciaio da 6 cm di diametro, per intagliare golose cialdine.



"The winner is..."



*Regali
per la tombola*

A meno
di
3€



Preparato per cioccolata in tazza

Ingredienti per 4 persone

180 g di **cioccolato fondente**

12 cucchiaini di **cacao amaro in polvere**

4 cucchiaini di **zucchero di canna**

8 cucchiaini di **zucchero**

12 cucchiaini di **fecola di patate**

Preparazione

• **Suddividete** gli ingredienti in base al colore e riduceteli in polvere con un mixer da cucina. • **Distribuite** gli ingredienti, mettendoli a strati, nei vasetti di vetro. • **Per preparare la cioccolata**, si dovrà sciogliere 1 cucchiaino di composto in 200 ml di latte freddo, metterlo sul fuoco e, mescolando in continuazione, portarlo alla densità desiderata.

Preparato per biscotti fai da te



Ingredienti per 8-10 persone

300 g di **farina di grano duro**

4 cucchiaini di **bicarbonato**

2 cucchiaini di **cannella in polvere**

220 g di **zucchero di canna**

220 g di **zucchero**

250 g di **cereali al cioccolato**

180 g di **gocce di cioccolato**

200 g di **farina di cocco**

Preparazione

• **Dividete** gli ingredienti in base al colore e distribuiteli, mettendoli a strati, nei vasetti di vetro. • **Per prepararli**, andranno aggiunti 2 uova e 300 g di burro, formate tante palline grandi come noci, schiacciatele e cuocetele in forno a 180 °C per 15- 20 minuti. • **Con queste quantità** verranno circa 40 biscotti. Confezionateli unendo la ricetta.

Salsa verde per bolliti



Ingredienti per 2 barattoli da 200 ml

1 mazzetto di **prezzemolo**

1 spicchio di **aglio**

1 fetta e 1/2 di **pane raffermo**

1 cucchiaino di **latte**

1/2 bicchiere di **olio extravergine di oliva**

1/2 bicchiere di **aceto di vino bianco**

o di **mele**

2 cucchiaini di **capperi sotto sale**

2 **acciughe sott'olio**

Preparazione

• **Eliminate** la crosta al pane e mettete la mollica in ammollo in acqua e latte. Frullate tutti gli ingredienti in un mixer da cucina, quindi trasferite la salsa ottenuta in vasetti di vetro sterilizzati, fino a 1 cm dal bordo. • **Colmateli** con l'olio, chiudete e lasciate riposare per un'ora. Avvolgete i vasetti in un canovaccio pulito, immergeteli in una pentola capiente, coprite con acqua fredda, portate a bollire e fate cuocere per 30 minuti.

Petali di frutta

Disponete qualche **buccia di mela** e di **pera** in una teglia, rivestita con carta forno, e fatele essiccare in forno già caldo alla minima temperatura. Levate, fate raffreddare e distribuitele nei vasetti in vetro. Aggiungendone un **cucchiaino a una tazza di acqua bollente**, si può preparare un infuso aromatico. Si possono tritare e aggiungere ai **biscotti fatti in casa**, o ancora far rinvenire in acqua calda e unirli a un **arrosto di tacchino**.



Zucchero agli agrumi

Disponete **le scorze di alcuni agrumi** in una teglia, rivestita con carta forno, e fatele essiccare in forno già caldo a bassissima temperatura. Levatele e fatele raffreddare, quindi sbriciolatele, mescolatele a **250 g di zucchero** e distribuitele nei vasetti di vetro. Preparatele almeno 20 giorni prima di regalarle, in modo che assorbano tutto l'aroma.

Caffè aromatizzato



Aggiungete a **1 kg di caffè macinato** 2 cucchiaini di **cacao** e **spezie in polvere** (**cannella, anice stellato, cardamomo e noce moscata**). Miscelate e distribuite nei vasetti di vetro. Chiudete e confezionate legando sul coperchio alcune **zollette di zucchero**.

Il cucchiaino "speciale"



Componete a piacere una **miscela di spezie ed erbe aromatiche**; chiudete in un foglio di pellicola trasparente e poggiatela su un cucchiaino di legno. Unite un bigliettino con qualche idea di utilizzo. Per la versione dolce, potete preparare una **miscela di zucchero di canna, cannella e bucce di mele essiccate**, o **zucchero, fiori di lavanda e cardamomo**. Per quella salata, **paprica, curry, curcuma e semi di senape**.

sabato 1	domenica 2	lunedì 3	martedì 4	mercoledì 5
I PRODOTTI DEL MESE				
FRUTTA E VERDURA Arance, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandarini, melagrana,	mele, pere. Barbabietola, cavolfiore, cavolo nero, cicoria, finocchio, indivia, porri, topinambur, verza	PESCE Calamari, mazzancolle, moscardini, nasello, orata, polpo, sarago.		
Barbabietola: è depurativa, ricostituente, favorisce la digestione e contrasta l'anemia. Ricca di: zuccheri, sali minerali, vitamine.	venerdì 7 	sabato 8 IMMACOLATA CONCEZIONE 	domenica 9 • 8-9 dicembre Festa del Mandorlato Colonia Veneta (Vr) www.comune.colonia-veneta.vr.it/	lunedì 10 
martedì 11	mercoledì 12 	giovedì 13 Fiera nazionale del bue grasso Carrù (Cn) www.prolococarru.it/il-bue-grasso.html	venerdì 14	sabato 15
domenica 16 • 13-16 dicembre Eurochocolate Christmas Paganella www.eurochocolate.com/christmas2018	lunedì 17 	martedì 18 Sommelier in pista Alta Badia www.altabadia.org/it/vacanze-dolomiti/mangiare-e-bere/sommelier-in-pista	mercoledì 19 	giovedì 20
venerdì 21	sabato 22	domenica 23	lunedì 24 VIGILIA DI NATALE 	martedì 25 NATALE
mercoledì 26 SANTO STEFANO 	giovedì 27 	Pere: prevengono i crampi muscolari, riducono l'assorbimento di zuccheri semplici e grassi. Ricche di: antiossidanti, vitamina C e K, flavonoidi, rame e zinco.	sabato 29	domenica 30
lunedì 31 SAN SILVESTRO 	martedì 1 gennaio CAPODANNO	mercoledì 2 gennaio	giovedì 3 gennaio	venerdì 4 gennaio
sabato 5 gennaio	domenica 6 gennaio EPIFANIA 	lunedì 7 gennaio • 6-7 gennaio Sagra della ricotta Sant'Angelo Muxaro (Ag) www.santangelo-muxaro.gov.it	martedì 8	

Un soffio di bontà

Produzione virtuosa, proprietà organolettiche preziose, versatilità in cucina fanno della Farina di Riso Buono Artemide un ingrediente d'eccezione nella cucina, nella pasticceria e nella panificazione. Già scelto dai migliori chef d'Italia



La farina di riso integrale Artemide è prodotta utilizzando esclusivamente riso coltivato nella nostra azienda, con un processo di **macinazione lenta** delle rotture del riso integrale lavorato, che consente di conservare le caratteristiche e i valori nutrizionali del Riso Buono Artemide. La varietà Artemide deriva da un incrocio naturale tra il riso Venere (a granello medio e pericarpo nero) e un riso di tipo Indica (a granello lungo e stretto e pericarpo bianco). È un riso **integrale**, molto **aromatico**, di colore **rosso scuro** tendente al nero e una bella **forma allungata del chicco**. Data la sua stretta parentela col riso Venere, ha un contenuto molto alto di **ferro** e di **selenio**, che ha proprietà antiossidanti.

- La farina di riso ("mochiko" in Giapponese) è un caposaldo del regime alimentare orientale, ma oggi si sta affermando sempre più nella nostra cucina, specialmente per la sua **alta digeribilità**, l'**elevato valore nutritivo** (vitamine, minerali, antiossidanti) e il **bassissimo contenuto di grassi**.

- In quanto **priva di glutine**, può sostituire la farina di grano tenero nella preparazione di ricette adatte a chi soffre di intolleranza al glutine o di celiachia.
- È usata come **addensante** per alcune salse di accompagnamento o per le zuppe; può essere sostituita alla farina comune per realizzare besciamella, budini e creme di riso. Garantisce buoni risultati nell'**infarinatura dei fritti** grazie al suo basso livello di assorbimento dell'olio di frittura, creando una pastella leggera e croccante al tempo stesso.
- La sua granulometria ridotta la rende perfetta per la preparazione di **dolci**

soffici come torte e pan di Spagna, garantendo un ottimo assorbimento dell'acqua e una migliore lievitazione. È proprio grazie a queste qualità, cui si deve una straordinaria sofficità nel risultato finale.

- Ma, miscelata ad altre farine, come quella di grano, miglio o altri cereali, la farina di riso è adatta anche alla produzione di **pasta frolla** e di **biscotti**, e alla **panificazione**.
- Un esempio eccellente? La usa **Gabriele Bonci** per i suoi grandi lievitati, come il nuovo panettone che ha preparato per il Natale 2018: con farina di **Riso Buono Artemide**, naturalmente!



I.P.


AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI
RISO BUONO

SPAGHETTATE... *fino* *all'ultima* BRICIOLA

4

Alla tombola preferite il "tappeto verde" e le giocate a carte fino a tardi? Non temete! Bastan poche briciole (di friselle o taralli) da tostare al forno o in padella, e una buona pasta (nel suo formato lungo) per mettere su una cenetta last minute... da leccarsi i baffi!

Stupite
tutti con
2€

◀ Spaghetti ubriachi ai funghi con briciole di friselle e granella di nocciole

Ingredienti per 4 persone
320 g di **spaghetti**
400 ml di **vino rosso**
400 g di **champignon**
1 **scalogno** • 1/2 cucchiaino di **zucchero** • 1 ciuffo di **prezzemolo**
2 **friselle di grano duro**
40 g di **nocciole tostate**
parmigiano in scaglie
burro • **sale** e **pepe**

Preparazione

• **Spezzettate** le friselle e riducecele in briciole. • **Fate rosolare** in una padella lo scalogno, tritato, con una noce di burro; aggiungete i funghi, mondati e tagliati a lamelle, e fateli insaporire su fiamma vivace. Salate, aggiungete 200 ml di vino e lo zucchero, e lasciate ridurre. • **Cuocete** gli spaghetti in acqua bollente e salata per la metà del tempo di cottura, quindi scolateli e trasferiteli in padella; aggiungete il vino restante e portate a cottura, mescolando. Quando il fondo di cottura sarà ridotto, ma non asciutto, spegnete. • **Completate** con una macinata di pepe, le nocciole tritate, le briciole di friselle e un po' di prezzemolo tritato. Impiattate, guarnite con qualche scaglia di parmigiano, e servite.

Vermicelli alla crema di formaggio con peperoni cruschi e mollica croccante

Ingredienti per 4 persone
320 g di **vermicelli** • 160 g di **formaggio stagionato** (tipo **canestrato**)
10 **peperoni cruschi** • 100 g di **mollica di pane raffermo** • **olio di semi di arachide**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Mondate** i peperoni e tagliateli in falde. Scaldate abbondante olio di semi e friggetele velocemente, scolateli e fatele asciugare su carta paglia. • **Tritate** in un mixer la mollica di pane, raccoglietela

in una padella con un filo di olio e fatela dorare, mescolando. • **Lessate** la pasta in acqua leggermente salata. • **Grattugiate** nel frattempo il formaggio e raccoglietelo in un pentolino di acciaio, mettetelo sul fuoco e fatelo sciogliere a bagnomaria con un goccio di acqua di cottura della pasta fino a ottenere una crema omogenea. • **Scolate** la pasta al dente e conditela con la crema di formaggio e la mollica di pane croccante. Impiattate, completate con le falde di peperone e servite.



0,30€
a porzione

*Tips
& Tricks*

Le falde di peperone vanno fritte molto velocemente, altrimenti anneriscono e diventano amarognole.

• SUL FILO DEL GUSTO •

Cosa vi serve?



CRAI
Taralli al
finocchio,
300 g.
€1,49.



FIOR DI LOTO
Tarallini bio gluten
free, 30 g. **€1,25.**



FORTE
Friselle di
Altamura
integrali,
350 g.
€1,80.



MALAFRONTA
Friselle
integrali, 400 g.
€1,95.



Reginette con salsiccia fresca e cipolla con semi di finocchio e taralli

Ingredienti per 4 persone

320 g di **reginette napoletane**

360 g di **salsiccia fresca**

1 **cipolla rossa** • 1 bicchiere di **vino**

bianco secco • 16 **tarallini pugliesi**

1 ciuffo di **finocchietto selvatico**

semi di finocchio • **olio extravergine**

di oliva • **sale e pepe**

Preparazione

• **Fate appassire** in una padella la cipolla, tritata, con un filo di olio. Unite la salsiccia, spellata e sgranata, e fate

rosolare a fuoco medio per qualche minuto; quindi sfumate con il vino.

• **Lessate** la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela in padella con il condimento. • **Mantecate** con un goccio di acqua calda, profumate con una macinata di pepe, una manciata di semi di finocchio e qualche ciuffetto di finocchietto selvatico, e spegnete.

• **Impiattate**, cospargete con i tarallini sbriciolati, condite con un filo di olio a crudo, e servite.



Linguine ai gamberi e limone con mandorle e briciole di grissini

Ingredienti per 4 persone

320 g di **linguine** • 40 g di **mandorle**

già tostate e tritate • 400 g di **gamberi**

1 spicchio di **aglio** • **la scorza** di 1 **limone**

il succo di 1/2 **limone** • 8 **grissini torinesi**

1 ciuffo di **basilico** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe rosa**

Preparazione

• **Pulite** i gamberi, tenendo da parte teste e carapaci, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. • **Fate soffriggere** in una padella l'aglio, pelato, con un filo di olio; aggiungete le teste e i carapaci dei gamberi, versate un goccio di acqua calda e fate cuocere per una decina di minuti, schiacciando per bene con un cucchiaino di legno. • **Rimuovete** le teste e i carapaci dei gamberi, e aggiungete al fondo di cottura un po' di scorza di limone e i gamberi sgusciati. • **Lessate** la pasta in acqua salata, scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento, aggiungendo eventualmente un goccio di acqua di cottura della pasta. • **Spegnete** e mantecate con un filo di olio a crudo e il succo del limone. Aggiungete la granella di mandorle, una macinata di pepe e le briciole di grissini, e impiattate. • **Guarnite** con la scorza di limone restante e il basilico, e servite.



ABBONATI!

SCEGLI L'OFFERTA FINO AL 40% DI SCONTO

12 NUMERI DI FACILE CUCINA con inserto a soli 28,80 euro

Ricevere FACILE CUCINA comodamente a casa tua è facile e conviene.

• COME ADERIRE ALL'OFFERTA

SMS



MANDA UN SMS AL NUMERO **331 9914493**

Inserisci i tuoi dati anagrafici e la pubblicazione.

COME ESEMPIO: ROSSI MARIO/VIA MILANO 3/00184/ROMA/IR/ALICE
CUCINA/QUADERNI oppure I COLORI

INTERNET



COLLEGATI AL SITO <http://almamedia.ieoinf.it>

TELEFONO



CHIAMA IL NUMERO **039 9991541**

Dal lunedì al venerdì, 9 - 13/14 - 18

FAX



INVIA UN FAX AL NUMERO **039 9991551**

CONTO CORRENTE



VERSAMENTO SUL C/C POSTALE N. **56427453** INTESTATO A:
Informatica e Organizzazione S.r.l.

Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC) (indicare causale)



POSTA



COMPILA E INVIA IL TAGLIANDO VIA POSTA (ANCHE FOTOCOPIA):

I MIEI DATI

COGNOME

NOME

VIA

N°

CAP.

LOCALITÀ

PROV

PRESSO

EMAIL

TEL.



Informatica e Organizzazione S.r.l.

Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC)

Tel. 039 9991541 - Fax 039 9991551 (servizio cortesia)

Orari: 9 - 13 / 14 - 18 dal lunedì al venerdì

FACILE CUCINA



12 NUMERI CON INSERTO



28,80 EURO
12 FACILE CUCINA

34,80 EURO +
12 NUMERI

11,50 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~46,30~~ EURO

IL MENSILE PIÙ RICCO + PAGINE FOTO RICETTE

Mercatini in festa

Dicembre tempo
di Mercatini di Natale.
E allora prendete nota
di quelli più interessanti
e lasciatevi trasportare
dalle atmosfere natalizie
più incantevoli d'Italia



OK IL POSTO
È GIUSTO

10 MERCATINI DI NATALE *top d'Italia*

MERCATINO DI NATALE Vipiteno

Piazza Città, Vipiteno (Bz)
tel. 0472 765325
www.mercatinonatalizio-vipiteno.com



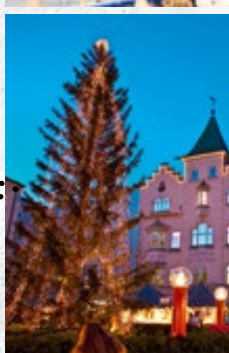
MERCATINO DI NATALE Brunico

Via Bastioni e Parco
Tschurtschenthaler, Brunico (Bz)
tel. 0474 555722
www.kronplatz.com/it/brunico/esperienza-da-vivere/mercantino-di-natale



MERCATINO DI NATALE Bressanone

Piazza Duomo, Bressanone (Bz)
tel. 0472 275252
www.brixen.org/it/eventi/grandi-eventi/mercantino-di-natale.html



MERCATINO DI NATALE Merano

Passeggiata Lungo Passirio,
Merano (Bz)
tel. 0473 272000
mercattini.merano.eu



MERCATINO DI NATALE Bolzano

Piazza Walther 8, Bolzano
tel. 0471 307000
www.mercatinodinatalebz.it



MERCATINO DI NATALE Trento

Piazza di Fiera, Trento
tel. 0461 216000
www.mercatinodinatale.tn.it

LA CASA DI BABBO NATALE Riva del Garda

Viale Liberazione 7,
Riva del Garda (Tn)
tel. 0464 755639
www.casadibabbonateleriva.it

MERCATINO DI NATALE Aosta

Ufficio Turismo
Piazza Chanoux 1, Aosta
tel. 0165 300366
www.comune.aosta.it

IL PAESE DEL NATALE Sant'Agata Feltria

Piazza Garibaldi 3, Sant'Agata
Feltria (Rn)
tel. 0541 848022
www.prolocosantagatafeltria.com/il_paese_del_natale.php

NATALE A NAPOLI

Napoli
Via San Gregorio Armeno
tel. 081 7951111
www.comune.napoli.it



Vipiteno

Biscotti alla cannella

Fate sciogliere in una casseruola **200 g di zucchero di canna** con **150 g di burro fuso**. Unite **150 g di miele**, spegnete e lasciate intiepidire. Aggiungete quindi **150 g di mandorle tritate**, profumate con un pizzico di **cannella** e la **scorza grattugiata di 1 limone** e incorporate **500 g di farina**, setacciata con **5 g di lievito**. Lavorate

fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, e fate riposare per 8 ore. Trascorso il tempo, stendete l'impasto a uno spessore di circa 1/2 cm e, con un tagliabiscotti a forma di omino, ritagliate tanti biscotti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 20 minuti. Sfornate e servite.

Strudel

Tagliate **una mela** a tocchetti e **100 g di fichi secchi** a pezzetti. Tritate **240 g di frutta secca** (tra **pinoli**, **noci** e **mandorle**), e raccogliete tutto in una ciotola con **80 g di uvetta**, già ammollata e ben strizzata, un pizzico di **cannella**, la **scorza grattugiata di 1 limone**, **1 bicchierino di vinsanto**, **100 g di zucchero** e **2 cucchiaini di olio**. Mescolate. Stendete **250 g di pasta sfoglia** a formare un rettangolo, distribuite al centro il ripieno, arrotolate la sfoglia e sigillate i lati. Spennellate lo strudel con **1 cucchiaino di olio**, praticate qualche incisione sulla superficie e infornate a 170 °C per 30 minuti. Sfornate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.



Bressanone

Zelten

Raccogliete in una ciotola **200 g di fichi secchi** e **50 g di gherigli di noci**, tritati grossolanamente, unite **80 g di pinoli** e **120 g di uvetta**, bagnate con **50 ml di grappa** e lasciate macerare per 1 ora. Lavorate **100 g di burro morbido** con **100 g di zucchero**, aggiungete **2 uova**, una alla volta, e incorporate **250 g di farina**, setacciata con **6 g di lievito**. Terminate con **100 ml di latte** e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Rivestite degli stampini di varie forme con carta forno e distribuitevi l'impasto. Decorate la superficie con la **frutta secca**, a piacere, e le **ciliegie candite**, e infornate a 180 °C per circa 45 minuti. Sfornate e servite.



Trento

IN EDICOLA



FOOD



DESIGN



TRAVEL



primaedicola.it

Prenota gli arretrati su
primaedicola.it e ritirali in edicola!

1A
EDICOLA.IT



Dolci tradizioni

Non solo panettone e pandoro (rivisitati nell'insero in versione creativa e "antispreco"). Natale è anche parrozzo, salame di cioccolato, cantucci e tante dolci specialità di tradizione, da gustare in compagnia

9

• DOLCI E DESSERT •

Stupite tutti con
4,60€

◀ Parrozzo e pere

Ingredienti per 4-6 persone
8 uova • 300 g di zucchero
200 g di burro • 150 g di farina 00
150 g di fecola di patate
300 g di cioccolato fondente
200 g di mandorle pelate tritate
10 mandorle amare
2 pere • cacao amaro

Preparazione

• **Sciogliete** il burro a bagnomaria, prendetene un pochino e spennellate l'apposito stampo per parrozzo. Montate i tuorli con lo zucchero, unite le mandorle pelate e quelle amare, tritate, le due farine, setacciate insieme, e amalgamate. Unite il burro tiepido a filo, mescolando in continuazione. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente al composto. • **Versate** nello stampo e infornate in forno già caldo a 180 °C per 40 minuti. • **Sfornate**, fate raffreddare e poi sfornate. Sciogliete nel frattempo il cioccolato fondente a bagnomaria. Adagiate il parrozzo su una griglia per dolci, colate il cioccolato fuso e fate in modo che lo ricopra completamente. • **Fate rapprendere** e poi impiattate. Guarnite con le pere a fettine e una spolverizzata di cacao amaro, e servite.

Utensile

furbo

Stampo a cupola per parrozzo.



Tips & Tricks

In alternativa, avvolgete la spongata in un foglio di alluminio, chiudetela in una scatola a chiusura ermetica e servitela dopo 3 giorni. Si conserverà fino a un mese.



Spongata

Ingredienti per 8 persone
150 g di farina • 100 ml di miele di acacia • 75 ml di vino bianco
50 g di burro • 50 g di fette biscottate
25 g di mandorle già pelate
25 g di gherigli di noce
25 g di nocciole già sgusciate
25 g di uvetta • 25 g di scorza di cedro candita • 25 g di scorza di arancia candita • 15 g di pinoli già pelati
10 g di zucchero • 5 g di cannella
noce moscata • sale e pepe
Vi servono inoltre: burro e farina

Preparazione

• **Impastate** la farina con il burro, lo zucchero, un pizzico di sale e 50 ml di vino fino a ottenere un impasto sodo. Fate riposare in frigo, avvolto nella pellicola trasparente, per almeno un'ora. Fate sciogliere in una casseruola il miele con il vino restante. • **Frullate** le mandorle,

le noci, i pinoli e le nocciole con le fette biscottate; quindi unite tutto al miele sciolto e amalgamate. • **Aggiungete** le scorze candite tritate, l'uvetta già ammollata e ben strizzata, la cannella, un pizzico di noce moscata e di pepe, e amalgamate. Rimettete la casseruola sul fuoco, mescolate fino a che il composto non sarà omogeneo, poi spegnete e fate riposare per 3 ore.

• **Stendete** il composto in una sfoglia sottile (di circa 3 mm) e ricavate due dischi di diametro rispettivamente di 22 e 24 cm. • **Imburrate** e infarinate uno stampo da 22 cm di diametro, mettete sul fondo il disco di pasta di diametro inferiore, distribuitevi la farcia e coprite con l'altro disco di pasta. Fate combaciare i bordi dei due dischi e sigillateli. • **Infornate** a 190 °C per 20 minuti. Sfornate, sfornate, fate raffreddare e servite.

Buccellato

Ingredienti per 6-8 persone

500 g di **farina** • 4 **uova**
1 **tuorlo** • 200 g di **strutto**
200 g di **zucchero**
300 g di **fichi secchi**
200 g di **uvetta**
50 g di **gherigli di noce**
30 g di **cioccolato fondente**
scorza di arancia candita
1 cucchiaino di **marsala**
marmellata di fichi

Preparazione

• **Impastate** la farina, le uova, lo strutto, lo zucchero e il marsala, fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto. Formate una palla, avvolgetela con un canovaccio e lasciatela riposare per un'ora.
• **Preparate** il ripieno: tritate i fichi, l'uvetta e l'arancia candita. Aggiungete un cucchiaino di marmellata di fichi. Spezzettate il cioccolato, tritate grossolanamente i gherigli di noce e

aggiungete tutto al ripieno. • **Mescolate** e fate riposare per circa un'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto dandogli una forma rettangolare e allungata. Disponete il ripieno nel senso della lunghezza e avvolgetevi sopra la pasta. • **Date** la forma a ciambella e praticate delle incisioni sui bordi esterni e interni. • **Spennellate** con il tuorlo e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Lo sapevate che?

Il buccellato è il dolce di Natale per eccellenza da Palermo in giù. Lucido, "decorato" e arricchito con fichi e frutta secca, veniva utilizzato anche come centrotavola per le feste.

0,62€
a porzione



Rocciata umbra

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta: 250 g di **farina 00**
1 **uovo** • 50 ml di **olio extravergine di oliva** • 20 ml di **vino bianco** • **sale**
Per il ripieno: 5 **mele** • 100 g di **nocciole tritate** • 50 g di **pinoli già pelati**
100 g di **gherigli di noce tritati**
200 g di **uvetta**
2 cucchiaini di **cannella in polvere**
2 bustine di **vanillina** • 2 **limoni**
50 g di **cacao in polvere**
130 g di **zucchero** • 100 ml di **alkermes**
100 ml di **mistrà**

Vi serve inoltre: **alkermes**

Preparazione

• **Sbucciate** le mele, tagliatele a fettine e riunitele in una ciotola con tutti gli

ingredienti per il ripieno. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per 24 ore in frigo. • **Impastate** la farina con l'uovo, l'olio, il vino, il sale e l'acqua tiepida necessaria a ottenere un composto morbido. Lavorate il composto fino a ottenere un impasto ben amalgamato.

• **Formate** un panetto e stendetelo fino a formare una sfoglia sottile. Prendete il ripieno, con il suo succo rilasciato durante le 24 ore di riposo, e disponetelo sulla sfoglia. • **Arrotolate** la sfoglia su se stessa e sistematela a forma di spirale. Spolverizzatela di zucchero, aggiungete ancora alkermes e poggiatela sulla teglia.

• **Infornate** a 160 °C e fate cuocere per circa 30 minuti, finché sarà ben dorata. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Salame di cioccolato

Ingredienti per 6 persone

1 kg di **cioccolato gianduia fondente**
200 g di **burro in pomata**
400 g di **nocciole già pelate**
zucchero a velo

Preparazione

• **Disponete** le nocciole su una teglia, rivestita con carta forno, e fate tostare in forno a 180 °C per 10 minuti. Sfornate e tenete da parte. • **Lavorate** in una planetaria il cioccolato gianduia e mescolate per ammorbidirlo. Quando il cioccolato sarà morbido, aggiungete il burro e le nocciole tostate, e amalgamate. Realizzate tanti salami (da circa 150 g l'uno) e spolverizzateli con pochissimo zucchero a velo. • **Avvolgete** in un foglio di pellicola trasparente e poi inserite nella rete per salame. • **Trasferite** in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.



Stupite
tutti con
5€

• DOLCI E DESSERT •

*Tronchetto di Natale con granella
di pistacchi e frutta candita*

◀ Tronchetto di Natale con granella di pistacchi e frutta candita

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta biscuit: 4 uova

120 g di **zucchero** • 1 cucchiaino

di **estratto di vaniglia** • 100 g di **farina**

1 noce di **burro** • 1 pizzico di **sale**

Per la farcitura: 250 g di **crema**

pasticciera • 100 g di **zucchero**

150 g di **burro** • 100 ml di **cointreau**

120 g di **frutta secca tritata mista**

(**mandorle, nocciole, noci, pistacchi**)

3 cucchiaini di **marmellata di albicocche**

Per la guarnizione: 150 g di **frutta**

candita a cubetti

150 g di **pistacchi tritati**

100 g di **pistacchi interi già pelati**

Preparazione

• **Montate** gli albumi a neve ben ferma con il sale. Lavorate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino a renderli bianchi e spumosi, incorporate la farina, quindi gli albumi montati a neve. • **Rivestite** una teglia con carta forno imburata, stendete il composto preparato in uno strato uniforme e fatelo cuocere a 220 °C per 8 minuti.

• **Sfornate** e fate scivolare la pasta biscuit con tutta la carta forno su un panno pulito e umido. Arrotolatela, sempre con la carta, e lasciate raffreddare. • **Per la farcitura:** Lavorate il burro fino a renderlo cremoso; incorporatevi la crema e la metà del cointreau, tenete da parte 1/3 della crema ottenuta e aggiungete la frutta secca a quella rimasta. Fate bollire 100 ml di acqua con lo zucchero, spegnete, unite il liquore rimasto e fate raffreddare. • **Srotolate** il biscuit, bucherellatelo con una forchetta, bagnate con lo sciroppo al cointreau e farcite con la crema e la marmellata. Arrotolate il biscuit, tagliate le estremità e lasciate solidificare in frigo. • **Nappate** il tronchetto con la crema tenuta da parte. Guarnite con la frutta candita, i pistacchi interi e quelli tritati, e trasferite in frigo fino al momento di servire.

Idea WOW

Ricette cool a costo zero da fare con ciò che già avete

Vi è avanzata qualche fetta di pane per tramezzini? Utilizzatela per preparare il tronchetto in versione dolce!



Tronchetto di pancarrè al cioccolato

Ingredienti per 6-8 persone

✓ **In frigo**

150 ml di **panna**

fresca

150 g di **crema**

pasticciera

✓ **In dispensa**

6 fette di **pane per tramezzini**

250 g di **cioccolato fondente**

zucchero a velo

60 g di **miele**

Preparazione

• **Disponete** le fette di pane per tramezzini su un foglio di pellicola trasparente, sovrapponendole leggermente e in modo da formare un rettangolo. • **Schiacciatele** bene con un matterello e spalmatele con la crema pasticciera. • **Arrotolate** il tronchetto, aiutandovi con la pellicola trasparente, chiudete le estremità a caramella, e trasferite in frigo per 3 ore. Trascorso il tempo, liberate il rotolo dalla pellicola e tagliatene un pezzo in obliquo. Disponete su un piatto da portata il rotolo più lungo e attaccate lateralmente quello più piccolo. • **Fate sciogliere** il cioccolato a bagnomaria con 150 ml di latte e il miele, e versate la glassa sul tronchetto. • **Fate rapprendere** e decorate con lo zucchero a velo, e a piacere, con le decorazioni di zucchero.



Tips & Tricks

Quando preparate la crema di zabaione, fate attenzione a non far mai arrivare a bollore l'acqua del bagnomaria.

0,20€
a porzione



Stelline con crema di zabaione

Ingredienti per 6 persone

350 g di **pasta frolla**
farina • 50 g di **zucchero**

Per la crema di zabaione:

6 **tuorli** • 6 **cucchiaini di zucchero**
60 ml di **liquore a piacere** (marsala,
porto, vinsanto, rum...)

Preparazione

- **Stendete** la frolla tra due fogli di carta forno, spolverizzati con un po' di farina, allo spessore di circa 3 mm; con una formina a forma di stella ricavate tanti biscotti e trasferiteli su una teglia rivestita con carta forno.
- **Spolverizzate** i biscotti con lo

zucchero e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. • **Sfornate** e lasciate raffreddare. • **Per la crema di zabaione.** Raccogliete i tuorli con lo zucchero in un pentolino di acciaio dal fondo spesso e lavorateli con le fruste fino a ottenere una crema spumosa.

- **Unite** un po' alla volta il liquore e fate cuocere a bagnomaria, continuando a montare, per 10-15 minuti. Quando avrete ottenuto uno zabaione vellutato e gonfio, togliete dal fuoco, mescolate e distribuite nelle coppette.
- **Servite** le stelline con la crema di zabaione.

Tozzetti fatti in casa con gelato allo zabaione e fonduta di cioccolato

Ingredienti per 6-8 persone

Per i tozzetti: 500 g di **farina**

350 g di **zucchero** • 250 g di **mandorle**
tostate • 180 g di **burro** • 5 g di **lievito per**
dolci • 4 **uova** • 1 **bacca di vaniglia** • **sale**

Vi servono inoltre: 100 ml di **panna fresca**

100 g di **cioccolato fondente**
gelato allo zabaione

Preparazione

- **Montate** il burro con lo zucchero, quindi unite le uova, la farina setacciata con il lievito, la vaniglia e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Unite le mandorle e amalgamate. • **Dividete** l'impasto in 3 parti e formate, su una teglia rivestita con carta forno, altrettanti filoncini di 5-6 cm di larghezza. Infornate a 200 °C per circa 10 minuti. Sfornate i filoncini, tagliateli ancora caldi in diagonale e ricavate tanti biscotti di circa 1 cm di spessore. • **Infornate** nuovamente a 180 °C fino a doratura; quindi sfornate e lasciate raffreddare. Poco prima di servire, spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria in una casseruola con la panna. Distribuite il gelato nelle coppette individuali, velate con la fonduta di cioccolato, unite qualche tozzetto sbriciolato e servite.



Tutto[®]

Pannocarta

* Espresso in cicli di lavoro eseguibili prima del disfacimento del singolo strappo, rispetto alla versione precedente.



NUOVO TUTTO PANNOCARTA. LA SCELTA GIUSTA PER AVERE 3 PRODOTTI IN 1!

Il nuovo Tutto Pannocarta, grazie alla Supertrama con tecnologia a fibre rinforzate, **si può riutilizzare il 40% di volte in più***! È la carta idonea per alimenti che puoi utilizzare anche come panno e spugna, sia asciutta che bagnata, strizzando e riutilizzando lo stesso strappo più e più volte! Così un rotolo dura molto di più e risparmi anche sui prodotti di pulizia da acquistare!

Lucart S.p.a. Via Ciarpi, 77 - Porcari (LU) ITALIA



Mai più senza!

In cucina con *Tutto Pannocarta*



Struffoli delle feste

Foto e step A. Orazi

Con Tutto Pannocarta puoi finalmente fare piazza pulita di carta, stracci, panni e spugnette. Pulisci la tua casa con un unico prodotto 3 in 1: la sua trama è l'ideale per le tue ricette, per la pulizia delle superfici e per essere utilizzata come panno assorbente



I.P.

Struffoli delle feste

Ingredienti per 6-8 persone

40 g di **zucchero** • 400 g di **farina 00**

60 g di **burro** • 15 g di **liquore all'anice**

1 **scorza di arancia** • 3 **uova** • 1 **tuorlo**

1 pizzico di **sale** • **olio di semi di arachidi**

Per la copertura: 175 g di **miele millefiori**

30 g di **arancia candita** • 30 g di **cedro candito**

codette e zuccherini colorati • **confettini argentati**

Preparazione

- **Per l'impasto degli struffoli:** fate fondere il burro e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo in una ciotola amalgamate la farina, lo zucchero, le uova, il sale, la scorza grattugiata dell'arancia, il burro fuso e il liquore all'anice. Iniziate a impastare a mano, poi trasferite l'impasto su un piano di lavoro e proseguite a impastare fino a ottenere un panetto omogeneo. Copritelo e fatelo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.
- **Dividete** quindi l'impasto in 6-7 parti uguali e con ogni pezzo create dei bastoncini spessi circa 1 cm.
- **Tagliate** i bastoncini a piccoli pezzettini e disponeteli su un telo, facendo attenzione a non sovrapporli.
- **Fate scaldare** in una pentola l'olio di semi e, quando sarà ben caldo, immergete gli struffoli con una schiumarola; mescolate per ottenere una cottura uniforme. Saranno sufficienti 2-3 minuti per ottenere dei bocconcini dorati al punto giusto.
- **Scolate** gli struffoli, trasferiteli su un vassoio foderato con carta assorbente da cucina e fateli raffreddare.
- **Raccogliete** nel frattempo il miele in una casseruola e fatelo sciogliere a fuoco dolcissimo.
- **Versate** quindi gli struffoli ormai freddi, mescolate per amalgamare e lasciate intiepidire.
- **Aggiungete** gli zuccherini colorati, le codette colorate, i confettini argentati e la frutta candita, a cubetti.
- **Mescolate** delicatamente con un cucchiaino, sistemate gli struffoli a torretta su un'alzatina, e poi lasciate che il miele si raffreddi. Portate in tavola e servite.





Auguri red & white



Grandi classici della pasticceria, rivisitati in versione facilitata, e divertenti creazioni da preparare con i piccoli di casa, tutti a base di soffici creme e voluttuose meringhe (da realizzare anche nella versione furba)

6



Stupite
tutti con
2,50€

◀ Pavlova alla melagrana

Ingredienti per 4 persone

Per la meringa: 4 **albumi**

225 g di **zucchero semolato extrafine**

1 cucchiaino di **estratto di vaniglia**

1 cucchiaino di **succo di limone**

(o di **aceto di mele**) • 1 cucchiaino di **maizena** • 2 g di **cremor tartaro** • **sale**

Per lo sciroppo alla melagrana:

il **succo di 1 melagrana**

60 g di **zucchero semolato extrafine**

qualche goccia di **succo di limone**

1 cucchiaino di **semi di cardamomo**

Vi servono inoltre: 250 g di **panna montata zuccherata** • 1 **melagrana**

Preparazione

• **Preriscaldare** il forno a 250 °C. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale.

• **Incorporate** il cremor tartaro e l'estratto di vaniglia, e proseguite a montare. • **Unite** lo zucchero, miscelato con la maizena, e il succo di limone, e mescolate fino a ottenere un composto sodo e lucido.

• **Formate**, con un sac à poche, dei dischi, piuttosto spessi e dai bordi leggermente rialzati, su una teglia con carta forno.

• **Abbassate** la temperatura del forno a 150 °C, e infornate la meringa per 1 ora e mezza. • **Spegnete** e fate raffreddare in forno con lo sportello leggermente aperto.

• **Per lo sciroppo**: versate il succo di melagrana in una padella con lo zucchero, il succo di limone e i semi di cardamomo; mettetelo sul fuoco e fate sobbollire fino a quando si sarà addensato. Spegnete e fate raffreddare. • **Farcite** la meringa con la panna montata, guarnite con i chicchi di melagrana. Versate lo sciroppo, filtrato, e servite.

Meringa furba

Frullate **200 g di zucchero a velo** con **1 albume**, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate con le mani tante palline e disponetele in un piatto, ben distanziate tra loro. Mettete al microonde per 2 minuti al massimo della potenza e il gioco è fatto.

Christmas cheesecake

Ingredienti per 6-8 persone

Per la base: 100 g di **burro**

100 g di **zucchero di canna**

100 g di **farina 00**

100 g di **farina di mandorle**

Per la crema: 500 ml di **latte**

300 g di **zucchero** • 500 g di **panna montata**

• 30 g di **gelatina già ammolata e strizzata**

300 g di **robiola**

300 g di **formaggio fresco spalmabile**

Per la gelatina di melagrana:

600 g di **succo di melagrana**

20 g di **gelatina già ammolata e strizzata**

• 100 g di **zucchero a velo**

Vi servono inoltre: **1/2 melagrana**

cialda di isomalto

Preparazione

• **Per la base**: lavorate velocemente tutti gli ingredienti, quindi sbriciolateli in una teglia (da 28-30 cm di diametro), foderata con carta forno. Infornate a 170 °C per 20 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

• **Per la crema**: scaldate il latte con lo zucchero e scioglietevi la gelatina. Mescolate e fate raffreddare. Incorporate i formaggi al latte e unite infine la panna montata. Versate la crema sulla base, livellate e trasferite in frigo per 12 ore. • **Per la gelatina**: scaldate un terzo del succo con lo zucchero e scioglietevi la gelatina. Fate raffreddare e unite infine il succo restante. Versate sulla base di crema e fate rassodare per altre 12 ore. • **Guarnite** con la melagrana e servite.



Très chic

Se volete dare un tocco in più al vostro dolce, mettete **100 g di isomalto** su una teglia con carta forno e fate sciogliere in forno per 10 minuti. Levate e fate raffreddare.

Bûche blanche de Noël

Ingredienti per 6 persone

Per il biscotto morbido:

120 g di **albumi** • 80 g di **tuorli**

15 g di **fecola di patate**

85 g di **farina** • 75 g di **zucchero**

Per la crema al cocco: 400 g di **latte**

di cocco • 40 g di **amido di mais**

100 g di **albumi** • 100 ml di **latte**

150 g di **zucchero** • 2 **lime**

Per la decorazione: **farina di cocco**
rametti di **ribes rosso** • **agrifoglio**

Preparazione

• **Setacciate** le farine, incorporate gli albumi montati a neve e i tuorli lavorati con lo zucchero, e mescolate. Mettete il composto in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per 10 minuti.

Levate e sformate. Dividete il biscotto in 4 strisce, arrotolatele e fatele raffreddare.

• **Per la crema**: scaldate il latte e il latte di cocco con metà zucchero; a parte mescolate lo zucchero restante con gli

albumi e l'amido. Unite i due composti e fate cuocere fino ad addensamento.

Aromatizzate con la scorza di lime grattugiata e fate raffreddare.

• **Srotolate** le strisce di biscotto, farcitele con la crema al cocco e arrotolatele nuovamente. Spalmate anche la superficie con un po' di crema, lasciando pulite le parti del taglio, e spolverizzate con la farina di cocco. • **Decorate** con il ribes e l'agrifoglio, e servite.



*Lo sapevate
che?*

La **Bûche de Noël** è un dolce tipico francese, immancabile sulla tavola delle feste. Nella versione classica è un rotolo di "pasta biscotto" farcita con crema e scaglie di cioccolato.

Dolce igloo

Ingredienti per 4 persone

Per i gusci di meringa:

200 g di **albumi**

400 g di **zucchero**

Per il cremoso al porto:

250 ml di **panna fresca**

250 g di **mascarpone**

100 g di **porto** • 12 **amarene**

4 cucchiaini di **zucchero a velo**

Per la decorazione: 4 **amarene**
sciroppo di amarena

Preparazione

• **Per i gusci di meringa:** in una casseruola raccogliete gli albumi e lo zucchero, mescolateli e scaldateli a bagnomaria fino a 70 °C; trasferiteli

in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. • **Aiutandovi** con un sac à poche a punta liscia, foderate uno stampo a cupola in silicone con la meringa. • **Informate** a 80 °C e fate cuocere per circa 2 ore fino a indurimento. Levate, fate raffreddare e infine sfornate. • **Per il cremoso al porto:** montate la panna con il mascarpone, lo zucchero a velo e il porto; raccogliete il cremoso in un sac à poche e farcite le cupole di meringa, alternando il cremoso a tre amarene.

• **Disponete** il dolce al centro del piattino, velato con un po' di sciroppo. Guarnite con un ciuffetto di cremoso e un'amarena, e servite.



Semifreddo al mandarino

Ingredienti per 4 persone

Per il semifreddo: 180 g di **meringa**

300 g di **latte di mandorla**

non zuccherato • 250 ml di **panna fresca**
la scorza di 3 **mandarini**

Per la meringa: 100 g di **albumi**

200 g di **zucchero**

Per la decorazione: 1 **mandarino**

sfoglie di cioccolato bianco • **foglie d'oro**

Preparazione

• **In una casseruola** raccogliete gli albumi e lo zucchero, mescolateli e scaldateli a bagnomaria fino a 70 °C; trasferiteli in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. • **Mescolate** poco alla volta il latte di mandorla alla meringa; unite la scorza grattugiata dei mandarini e incorporate la panna semimontata.

• **Trasferite** il composto negli stampini e mettetelo in freezer a congelare. Sformate i semifreddi capovolgendoli nei piattini da dessert. • **Guarnite** con un po' di scorza grattugiata di mandarino, mettetela sopra una sfoglia di cioccolato, uno spicchio di mandarino e una foglia d'oro, e servite.





Regalo goloso

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse al cioccolato:

150 g di **meringa** • 50 g di **yogurt bianco**

50 g di **cioccolato bianco**

250 g di **panna montata** • 2 cucchiari

di **panna fresca** • 10 g di **gelatina**

Vi servono inoltre: **pasta di zucchero rossa**
gomitoli di zucchero


Preparazione

• **Per la mousse:** mescolate la meringa con lo yogurt e il cioccolato bianco fuso. Scaldate la panna fresca e scioglietevi la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. • **Unite** la gelatina sciolta al composto di meringa e incorporate infine la panna montata. • **Versate** negli stampini a forma di cubo e fate rassodare in frigorifero per almeno una notte. Trasferite in freezer e fate congelare. • **Stendete** la pasta di zucchero e tagliatela a striscioline di 2 mm di spessore. • **Sformate** i cubotti, applicate sui cubotti la pasta di zucchero a formare dei pacchetti regalo. • **Guarnite** con i gomitoli di zucchero e servite.

Gomitoli di zucchero

Fate sciogliere **200 g di isomalto** e coloratelo con il **colorante rosso**. Immergete una forchetta, realizzate tanti fili di zucchero e fate asciugare.

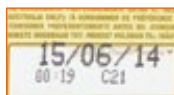
Guida ai consumi consapevoli

Mai più consumatori allo sbaraglio  di Anna Tortora

A prima vista

Cosa c'è da sapere a proposito di etichette, confezioni, imballaggi

I prodotti destinati al consumo devono sempre presentare, sulle confezioni, comprese quelle di alimenti non preimballati (ad esempio al banco della gastronomia o del pane al supermercato), le etichette. Queste sono disciplinate dai **Regolamenti Europei** 1169/2011, 775/2018 e dalla **legge italiana** 231 del 2017, composta di varie voci, che seguono precisi criteri di composizione. Ecco quelli essenziali:

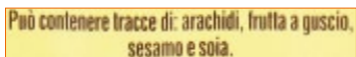


1. La data di scadenza: indica il periodo entro il quale un dato prodotto non presenta rischi per la salute, solo se si rispettano le **modalità di conservazione** specificate, che devono essere sempre presenti in etichetta.

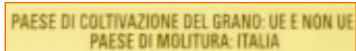


2. Gli ingredienti: insieme alla denominazione del prodotto (ad esempio, Pasta all'uovo) fanno parte delle informazioni obbligatorie. Sono **elencati in ordine di peso:**

dall'ingrediente presente in maggior quantità, via via diminuendo. È utile saperlo ad esempio nel cioccolato fondente: spesso il primo ingrediente è lo zucchero, mentre nei cioccolati di qualità superiore è la pasta (o massa) di cacao.



3. Gli allergeni: sostanze comuni in cucina (sedano, nocciole, sesamo...), che in soggetti allergici potrebbero scatenare reazioni anche fatali. È **obbligatorio renderli evidenti** graficamente (ad esempio mettendoli in grassetto nell'elenco degli ingredienti), o farli precedere dalla dicitura "può contenere" o "contiene".



4. L'origine: indicata con il nome del singolo Paese, o con le diciture "**UE**" o "**Non UE**", è obbligatoria nel caso delle carni fresche (bovine, caprine, ovine, suine e di volatili), del miele, dell'olio extravergine di oliva, della frutta e della verdura. Nel caso del pesce (fresco, conservato e surgelato) deve essere indicata la zona di pesca FAO. Se diverso da quello di produzione, va specificato anche il **Paese di provenienza** dell'ingrediente presente in misura maggiore del 50%: come il grano nel caso della pasta, o il pomodoro nelle conserve.

PER 100 g DI PRODOTTO:	
Valore energetico: kJ 1596 - kcal 376	
Proteine	g 13,1
Carboidrati	g 76,5
di cui zuccheri	g 13,1
Grassi	g 1,3
di cui saturi	g 0,8
Fibre alimentari	g 3,1
Sodio	g 0,70

5. Le informazioni nutrizionali:

la tabella che mostra quante calorie, grassi insaturi e saturi, carboidrati e zuccheri, proteine ecc. contiene il prodotto e in che percentuale. Sono informazioni che influiscono sulla dieta quotidiana, perché in base alla composizione dei cibi sappiamo con quale frequenza metterli

a tavola. Chi ha problemi di colesterolo, ad esempio, dovrà controllare la percentuale di grassi saturi. Il **valore energetico:** anche l'apporto calorico è da tenere in considerazione nell'ambito della dieta quotidiana. In alcuni casi queste informazioni sono completate con l'indicazione della loro percentuale rispetto al fabbisogno giornaliero medio, ma non è un'indicazione obbligatoria.



6. L'etichetta semaforo: per facilitare il compito ai consumatori, in alcuni Paesi europei è stata adottata la cosiddetta etichetta semaforo, che **abbina cinque colori**, dal verde al rosso, **alla frequenza di consumo consigliata:** verde equivale al via libera, mentre i cibi in rosso (con un contenuto importante di sale e/o di grassi) vanno consumati con molta moderazione.

Nel prossimo numero

FACILE
CUCINA

in edicola dal
4 gennaio

Piatto ricco

2019

Le ricette
della
fortuna

Classici e trendy



*In più l'inserto da staccare
e conservare!*



W *la* BEFANA

Quest'anno i
dolcetti per la
calza della Befana
preparateli voi.
Lascere i piccoli
di casa a bocca
aperta! E per i più
discoli c'è anche
la ricetta del
carbone fatto in
casa

3



Occhio agli ingredienti

Quando l'impasto inizierà a gonfiarsi, spegnete il fuoco e versatelo in un contenitore.

◀ Carbone per i discoli

Ingredienti per 8 persone
 500 g di **zucchero**
 150 ml di **acqua** • 1 **albume**
 200 g di **zucchero a velo**
 10 ml di **succo di limone**
 30 ml di **alcol**
colorante alimentare nero

Preparazione

• **Montate** in una planetaria l'albume con lo zucchero a velo; aggiungete il succo di limone, l'alcol e il colorante, e amalgamate. • **Raccogliete** in una pentola capiente lo zucchero con l'acqua; mettetelo sul fuoco e portate a 143-145 °C, misurando la temperatura con un termometro. Appena raggiunta la giusta temperatura, versate nello sciroppo la glassa e mescolate velocemente. • **Quando l'impasto** si gonfierà, versate in un contenitore, rivestito con carta forno. Lasciate raffreddare bene e poi ricavate tanti quadrotti.

Alleato in cucina

Spatola con termometro digitale.

Tescoma



Cupcake dell'Epifania ▲

Ingredienti per 12 cupcake
 3 **uova** • 180 g di **farina 00**
 180 g di **burro morbido leggermente salato** • 180 g di **zucchero semolato extrafine** • 9 g di **lievito per dolci**
 1 pizzico di **vaniglia**
 70 ml di **latte**
 Vi servono inoltre: 100 g di **glassa reale bianca** • **pasta di zucchero colorata**

Preparazione

• **Setacciate** la farina e il lievito. Lavorate in una ciotola il burro con lo zucchero e

la vaniglia, fino a ottenere un composto spumoso. • **Aggiungete** le uova, una alla volta, e un cucchiaino di farina per ogni uovo. Incorporate la farina rimanente e il latte, e distribuite l'impasto negli stampini da muffin, rivestiti con i pirottini. • **Infornate** a 180 °C per 15-20 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e fate raffreddare. • **Spalmate** uno strato di glassa reale sui cupcake e fate rassodare. • **Guarnite** con caramelle e calze realizzate con la pasta di zucchero e servite.



Calza della Befana “tuttapanna”

Ingredienti per 10 persone

1 **pan di Spagna rettangolare** da 750 g
500 g di **crema pasticciera**
500 g di **panna montata**
confettini di zucchero

Per lo sciroppo di zucchero:

500 ml di **acqua** • 340 g di **zucchero**
1 bicchierino di **rum**

Vi serve inoltre: **pasta di zucchero**
di vari colori

Preparazione

• **Preparate** lo sciroppo: mettetelo in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portate a bollore, poi spegnete e, una volta freddo, aggiungete il rum. Aiutandovi con una sagoma di cartone, ricavate dal pan di Spagna una calza. • **Tagliate** il pan di Spagna a metà, bagnate uno strato con lo sciroppo al rum e poi spalmatelo con la crema pasticciera.

• **Ricoprite** con il secondo strato di pan di Spagna e inzuppate anche questo. Con l'aiuto di una spatola ricoprite la torta con parte della panna montata. • **Realizzate** con un sac à poche dei ciuffetti lungo il bordo con la panna restante, e guarnite con i confettini di zucchero. Realizzate le caramelle e i pacchettini con la pasta di zucchero, e servite.

Tips & Tricks

Preparate qualche caramella e decorazione in più con la pasta di zucchero, e utilizzatele per realizzare i cupcake di pag. 107.

FACILE CUCINA

VOTA LA COVER, INVIA LA RICETTA

Scegliete la copertina che più vi è piaciuta e mandateci le foto delle ricette che avete realizzato dalla rivista: pubblicheremo le migliori!

NOI PER VOI...

Pollo in crosta di arance, torta di zucca senza stampo, crostata di funghi o girelle di lasagne? Diteci, tra le proposte di **copertina** di Facile Cucina, quale vi è piaciuta di più! E diteci anche se, nei prossimi numeri, vorreste trovare ricette particolari...

E in più, l'inserto monografico da staccare e conservare



PIÙ FACILE DI COSÌ!

SCRIVETE A:

facilecucina@alice.tv



...Insomma, scrivete: noi le faremo realizzare per voi, come sempre con trucchi, segreti, scuole e consigli, per una perfetta riuscita!



..VOI PER NOI!

Ma non fermatevi qui. Indicateci le vostre preferenze tra **tutte le ricette** che avete trovato su Facile Cucina. Se poi le avete realizzate, mandateci le foto: le pubblicheremo. Le migliori, per riuscita e presentazione, riceveranno **un libro di ricette in omaggio!**

La ricetta scelta questo mese è di @Camilla

"La copertina che ho apprezzato di più è indubbiamente quella di Settembre, sarà forse perché sono nata in questo mese e perché di quiche e di funghi non riesco a fare a meno... La ricetta che ho realizzato è la classica Apple Pie, ma al posto della pasta frolla ho utilizzato una sfoglia. Ho fatto diverse volte questo tipo di torta, ma l'aggiunta di noce moscata nel ripieno le ha dato un quid in più! Ho letto che nei Paesi scandinavi si usa preparare per le festività natalizie dodici tipi diversi di dolce, mi è sembrata un'idea deliziosa reinterpretare questa tradizione e pertanto questo Natale ho deciso di regalare, ad amici e parenti, dei vassoi con dodici dolcetti. Potreste consigliarmi qualcuno di veloce ma sorprendente riuscita? Grazie e complimenti per la rivista!"

@Camilla

"Carissima Camilla, siamo proprio in sintonia... e non solo per le copertine! Anche per noi la tradizione di confezionare in casa dolcetti (e non solo!), magari per farne strenne, cadeaux e addobbi, costituisce una delle più calorose espressioni di ospitalità, ma anche uno stile di accoglienza davvero raffinato. E quanto ad abilità, mi sembra che in cucina lei si sappia muovere proprio bene: la sua apple pie è perfetta! Potrebbe andare già benissimo per uno squisito regalo... Comunque, qualche altra idea l'avrà già trovata nelle anticipazioni del numero di novembre, se lo ha acquistato (come il croccante alla cannella e arancia, gli ommini di pan di zenzero, o i torroncini al cioccolato), mentre in questo le consiglieri, in particolare: i biscotti alla cannella, i tozzetti e le stelline di frolla, praticissimi da preparare e conservare, e sempre graditi; e poi il salame di cioccolato, goloso e di grande effetto, confezionato in un cesto oppure su un tagliere. Ci faccia sapere - e vedere! - cosa ha scelto: siamo sicuri che ne realizzerà delle versioni veramente speciali! Nel frattempo, i migliori auguri da parte di tutta la redazione."

Giulia Macri - Vicedirettore Facile Cucina



Tutto l'utile e il dilettevole
che vi aspetta sugli scaffali

al
SUPERMERCATO



Il noto orsetto **Lindt** il prossimo Natale accoglierà una simpatica amica in rosa. **Lindt Orsetta**, 100 g di finissimo cioccolato al latte. **€ 2,99**.



Le **Uova di Lompo Islandese** di **KV Nordic** sono perfette per arricchire tartine e stuzzichini. Vasetto in vetro da 100 g. **€ 5,98**.



Frutti di mare... di Natale. In finissimo cioccolato belga ottenuto dalle più fini fave di cacao. Scatola da 250 g. **€ 10,59**. Di **Guylian**, distribuito da Eurofood.



Walkers Gingerbread Men Shortbread, piccoli biscotti di pan di zenzero distribuiti da **Eurofood**. Scatola da 150 g. **€ 5,98**.



Panna da cucina UHT di **Bayernland**, prodotta con il migliore latte bavarese, senza OGM e senza conservanti 200 ml. **€ 0,85**.



Barattolo di **Nutella** da 800 g con nuovi e simpatici personaggi: il pinguino, la renna e il pupazzo di neve... insoliti chef pronti ad aiutarvi in cucina. **€ 5,49**.



Per piccoli cadeaux da donare agli amanti delle **Specialità Ferrero**, ci sono le Stelline appendibili anche nella versione assortita con **Ferrero Rocher, Rondnoir, Raffaello**. 3 pezzi. **€ 2,49**.



Tuscus dop Tuscia.
Olio extravergine di oliva 100% italiano estratto a freddo, certificato dop Tuscia. 0,50 cl. **€ 7,50** circa.



Passata di pomodoro e datterino **Agromonte**, preparata con ingredienti siciliani, senza coloranti né conservanti; consistenza vellutata e colore rosso vivo. Formato da 520 g. **€ 1,49** circa.

ALICE

IL CANALE (221 DTT) DELLE MERAVIGLIE.
Ricette, tecniche di cucina, scuole di pasticceria e tante idee per la tavola di tutti i giorni e per le occasioni speciali



CODICE RUGIATI

LA CUCINA CONTEMPORANEA SECONDO SIMONE

Simone Rugiati interpreta le ricette di tradizione e propone nuove pietanze in chiave contemporanea. Con un occhio al benessere e uno alle presentazioni di grande effetto.

- Codice Rugiati, tutti i giorni alle 20.05



MONICA E LE STAGIONI

SPESA E RICETTE MESE PER MESE

La cucina creativa, spigliata e sapiente di Monica Bianchessi, con un utile orientamento alla scelta dei prodotti, degli ingredienti ma anche delle tecniche di preparazione più adatte alla stagione.

- Monica e le stagioni, tutti i giorni alle 19.45



CASA ALICE E CASA ALICE INSIEME

Sempre fresche di giornata le nuove puntate di Casa Alice e del suo spin-off Casa Alice Insieme. Il primo con Franca Rizzi che fa gli onori di casa e Marco Valletta ai fornelli che "sforna" ricette e idee sempre nuove. Con tanti amici nuovi e "aficionados" ricevuti da donna Franca, il secondo programma, che ospita regolarmente anche alcuni dei contributors della rivista Alice Cucina: dalla pastaia Angela Fiorini alla pasticciera Giulia Steffanina.

- Casa Alice, tutti i giorni alle 18.35
- Casa Alice Insieme, tutti i giorni alle 19.10

nuova edizione



LA GOLA, IL GUSTO CUCINA GIOVANE E GOURMET

Alla scoperta delle tipicità nostrane insieme a Mattia Poggi e alla sua cucina, in studio con tanti ospiti e in esterna.

- La Gola, il Gusto, tutti i giorni alle 20.40

CUOCHI e DINTORNI

Piatti gustosi, ricercati e perfetti per feste ormai imminenti. Sono quelli preparati da chef, cuochi e professionisti del settore, ospiti in tv di Francesca Romana Barberini. E voi cosa state aspettando? Scrivete... la prossima volta i protagonisti potreste essere voi!



Risotto con filetti di persico burro e salvia ▼

Chef Carlo Molon



bollente • 200 g di burro
80 g di **parmigiano** • 25 g di **farina**
12 foglie di **salvia** • **sale**

Preparazione

• **Versate** il riso in una casseruola e fatelo tostare. Unite un mestolo di acqua calda leggermente salata e mescolate. • **Portate** a cottura il riso, aggiungendo altra acqua man mano che viene assorbita e mescolando (ve ne occorrerà circa 1,5 l). • **Fate sciogliere** nel frattempo una noce di burro in una padella, profumate con la salvia e disponete i filetti di persico, precedentemente infarinati, e fateli dorare bene. • **Una volta arrivato a cottura**, spegnete il risotto e mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato. Impiattate e servite con i filetti di pesce.



• **LE STANZE – IL PORTO VECCHIO**
Chef Gaetano Nicoletta
Via Molo Porto Vecchio, Crotone
tel. 392 350 1471
www.facebook.com/lestanzeir/

Risotto alla 'nduja ▼

Chef Gaetano Nicoletta

Ingredienti per 4 persone
320 g di **riso Carnaroli Sibari**
50 ml di **panna** • 30 g di **cipolla di Tropea**
brodo vegetale • 100 g di **'nduja di Spilinga**
vino • 60 g di **pecorino crotonese**
40 g di **burro** • 250 g di **burrata di bufala**
6 g di **gelatina già ammollata** • **olive**
disidratate tritate • 1 ciuffo di **basilico**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Stemperate** la 'nduja con il brodo caldo e passatela al setaccio. **Per le sfere di burrata**: portate a bollore metà panna con metà gelatina. Spegnete e frullate con la panna rimasta e la burrata. Versate in un contenitore in silicone e fate raffreddare in freezer. • **Per la gelatina di basilico**: frullate con un mixer a immersione qualche foglia di basilico con la gelatina rimanente, un goccio di olio e l'acqua ghiacciata, e passate il composto al setaccio. • **Versate** il riso in una casseruola e fate tostare senza aggiunta



• **SHERATON LAKE COMO HOTEL**
Chef Carlo Molon
Via per Cernobbio 41 A, Como
tel. 031 5161
www.marriott.com/hotels/travel/milsc-sheraton-lake-como-hotel/

Ingredienti per 4 persone
12 filetti di **pesce persico già pulito**
360 g di **riso Carnaroli** • 1,5 l di **acqua**



di grassi. Nel frattempo, fate appassire in un'altra padella la cipolla con un mestolo di brodo. • **Sfumate** con 1 bicchiere di vino e unite al riso. Portate a cottura il riso bagnando con il brodo caldo, poco alla volta e sempre mescolando, man mano che viene assorbito. Spegnete, mantecate con la crema di nduja, burro e pecorino. • **Condite** con la gelatina al basilico, le sfere di burrata e le olive tritate, e servite.

Tortelli di coniglio▼

Chef Oliviero Lo Verde



• **OPEN – ANTONELLO COLONNA**
 Chef Oliviero Lo Verde
 Via Milano 9/A, Roma
 tel. 06 478 226 41
antonellocolonna.it/open/

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo: 500 g di **farina 0**
 150 g di **uova** • 50 g di **tuorli**
 100 ml di **acqua** • 10 ml di **olio**
extravergine di oliva • **sale**

Per il ripieno: 1 **coniglio disossato**
 4 **carote già lessate** • 1 **sedano rapa**
già sbucciato • 3 **scalogni** • 1 l di **panna**
fresca • 200 ml di **vino bianco**
 300 ml di **acqua** • **noce moscata**
pepe nero • **maggiorana** • 2 foglie di **alloro**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Impastate** la farina in una planetaria, unite le uova e i tuorli, poco alla volta, i liquidi e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e lasciate riposare in frigo per 30 minuti. • **Fate rosolare** in una padella il coniglio, a pezzettini, e lo scalogno tritato con un filo di olio. Sfumate con il vino, unite 200 ml di panna e l'acqua, profumate con l'alloro e fate cuocere per 20 minuti. • **Spegnete** e frullate bene il tutto. Frullate in un mixer anche le carote con un filo di olio. Tagliate a tocchetti il sedano rapa e lessatelo in una casseruola con la panna restante e un pizzico di pepe e di noce moscata. Spegnete e frullate fino a ottenere una salsa. • **Stendete** la pasta a una sfoglia sottile, ricavate tanti quadrati di 5,5 cm di lato e disponete al centro il ripieno. Piegare la sfoglia a metà, realizzando un triangolo, e unite le due punte della base in modo da ottenere un tortello. • **Lessate** i tortelli in acqua bollente e salata per 3-4 minuti. • **Impiattate**, condite con la salsa alle carote e al sedano rapa, guarnite con la maggiorana e servite.

Tortellini in crema di parmigiano con biscotto ▼ di mortadella

Chef Pasquale Troiano



Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia: 500 g di **farina 00**
 5 **uova** • **sale**

Per il ripieno: 100 g di **macinato di lombo**
di maiale • 100 g di **prosciutto crudo**
 100 g di **mortadella** • 100 g di **parmigiano**
 1 **uovo** • **noce moscata** • **sale**

Per il brodo: 2,5 l di **acqua fredda**
 1/2 **gallina** • 1/2 **cappone**
 400 g di **doppione di manzo**

1 costa di **sedano** • 2 **carote**

1/2 **cipolla bruciata** • **sale**

Per la crema di parmigiano: 500 ml di **latte**
 250 g di **parmigiano grattugiato**
pepe • **noce moscata**

Per il biscotto: 180 g di **burro**
 240 g di **farina 00** • 240 g di **parmigiano**
reggiano • 100 g di **mortadella**



• **CANTINA BENTIVOGLIO**
 Chef Pasquale Troiano
 Via Mascarella 4/b, Bologna
 tel. 051 265 416
www.cantinabentivoglio.it/ita/home.php

Preparazione

• **Disponete** la farina a fontana, unite al centro le uova e il sale, e impastate fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e lasciate riposare in frigo per 1 ora. • **Per il ripieno:** raccogliete in una ciotola il macinato di lombo, il prosciutto e la mortadella tritati, il parmigiano, il sale e la noce moscata; incorporate l'uovo e amalgamate bene. • **Per il brodo:** raccogliete in una pentola con acqua fredda salata la gallina, il cappone, il manzo e gli aromi, quindi lasciate cuocere a fuoco lento per 5/6 ore. • **Per la crema di parmigiano:** portate il latte quasi a ebollizione, quindi levate dal fuoco, incorporate il parmigiano e un pizzico di pepe e di noce moscata, e frullate bene il tutto. • **Per il biscotto al parmigiano:** impastate tutti gli ingredienti in una ciotola e fate riposare in frigo per 1 ora. Tagliate quindi dei piccoli dischi e cuocete in forno a 180 °C per 15 minuti. • **Stendete** la pasta a una sfoglia sottile, ricavate tanti quadrati e disponete al centro il ripieno. Piegare la sfoglia a metà, realizzando un triangolo, e unite le due punte della base in modo da ottenere tanti tortellini. • **Lessateli** nel brodo di carne, scolateli, impiattateli e conditeli con la crema di parmigiano e il biscotto sbriciolato.

Passatelli ai porcini e pomodorini confit ▼

Chef Massiliano Righetti



• **RISTORANTE PONTE GIORGI**
Chef Massiliano Righetti
Via Palmiro Togliatti 1945,
Mercato Saraceno (Fc)
tel. 0547 965 81

Ingredienti per 4 persone
 Per l'impasto dei passatelli: 4 uova
 300 g di **parmigiano grattugiato**
 140 g di **pangrattato** • **noce moscata**
 Per il condimento: 150 g di **porcini**
 200 g di **pomodorini datterini**
 20 fili di **erba cipollina**
 80 g di **parmigiano a scaglie**
 1 spicchio di **aglio**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione

• **Per i passatelli:** lavorate tutti gli

Sei un **CUOCO, PIZZAIOLO, PANETTIERE, PASTICCIERE? CUOCHI E DINTORNI** ti aspetta! Per partecipare al programma ed essere pubblicati sulla rivista, inviateci le vostre **RICETTE FACILI** collegandovi al link www.alice.tv/cuochiedintorni

ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Lasciate riposare per una ventina di minuti, quindi formate 4 palle di impasto e trasferite in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tagliate i datterini a metà, disponeteli su una teglia con carta forno, conditeli con olio e sale, e fate appassire in forno a 120 °C per 90 minuti. Sfornate. • **Mondate** i porcini e tagliateli a fette. Fate soffriggere lo spicchio di aglio con un filo di olio in una padella, unite i funghi e fate rosolare per 2-3 minuti; quindi spegnete e unite i pomodorini.

• **Portate a bollore** abbondante acqua salata; quindi riprendete l'impasto dei passatelli e realizzateli con uno schiacciapasta, facendoli cadere direttamente nell'acqua bollente. • **Fate cuocere** per 2 minuti, poi scolateli e fateli saltare nella padella con il condimento.

• **Impiattate**, guarnite con l'erba cipollina e le scaglie di parmigiano, e servite.

Tagliolini alla carbonara di lago ▼

Chef Roberto Dall'Oglio

Ingredienti per 4 persone
 400 g di **tagliolini**
 300 g di **trota affumicata**
 4 **tuorli** • 1 **uovo intero**
prezzemolo • **maggiorana**
pepe rosa
polvere di liquirizia
olio extravergine di oliva
sale e pepe



• **PARC HOTEL**
Chef Roberto Dall'Oglio
Via Paradiso di Sopra, Peschiera del Garda (Vr)
tel. 036 591 3540
www.parchotelpeschiera.it

Preparazione

• **Tagliate** la trota a pezzetti da circa 150 g l'uno. Raccoglieteli in una ciotola con un filo di olio, il prezzemolo tritato, un pizzico di pepe rosa e la maggiorana, e lasciate marinare per 15 minuti. • **Sbattete** in una ciotola l'uovo e i tuorli con un pizzico di sale e di pepe, e un filo di olio. Unite la trota affumicata (tenetene da parte un po' per la guarnizione), e mescolate. Portate a bollore abbondante acqua salata, lessate i tagliolini, scolateli e fateli saltare in una padella con un filo di olio. • **Unite** il condimento, e un mestolo di acqua di cottura della pasta. • **Fate saltare** velocemente; quindi levate, impiattate e guarnite il piatto con la polvere di liquirizia e la trota tenuta da parte. Servite.



POP Economy

IL LUNA PARK DELL' ECONOMIA



Smart, cool, trendy: ecco la prima multiplatforma che racconta l'economia ai millennial. Con 100% video e la prima ottimizzazione per smartphone, PopEconomy offre un palinsesto di notizie e tendenze raccontate dagli occhi e attraverso il cuore delle nuove generazioni. PopEconomy è il luna park dell'economia.



popeconomy.com | TV canale 224

#POPECONOMY

VUOI FARE PARTE DEL MONDO DI ALICE e MARCOPOLO?

Sei in cerca di lavoro e sei giovane, motivato e intraprendente?



Conosci bene il tuo territorio e le aziende che operano nel segmento agroalimentare o del turismo?

Vuoi far parte di un sistema esclusivo di valorizzazione e promozione del made in Italy?

Hai in agenda contatti a cui proporre una offerta di comunicazione multimediale che comprende tv, stampa specializzata e web?

Se vivi nei seguenti territori:

**Valle D'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Liguria,
Toscana, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna**

Contattaci al numero 02 55410829 o scrivi a RECRUTINGALMA@GMAIL.COM



CASA ALICE Insieme

Franca Rizzi apre le porte di casa alle donne... e alla tradizione. Rosalinda e Loretta, cuoche per passione, preparano infatti, negli studi di Alice, due golosissimi e famosissimi dolci al cioccolato



Casa Alice Insieme
Tutti i giorni
alle 19.10

Salame al cioccolato con nocciole di Alba



Ingredienti per 4 persone
250 g di **biscotti secchi**
100 g di **nocciole di Alba**
25 g di **cacao** • 100 g di **cioccolato fondente** • 60 g di **burro**
50 g di **zucchero** • 1 **uovo** • 1 cucchiaino di **rum** • **zucchero a velo**



• Loretta Donadel

Preparazione

- **Spezzettate** il cioccolato fondente, raccoglietelo in un pentolino dal fondo spesso e fatelo sciogliere a bagnomaria.
- **Sbattete** l'uovo con lo zucchero in una ciotola, incorporate il burro fuso e unite i biscotti, tritati grossolanamente, e le nocciole spezzettate.
- **Bagnate** con il rum e amalgamate.
- **Disponete** il composto su un foglio di carta di alluminio, formate un rotolo, cospargetelo con lo zucchero a velo e arrotolatelo a mo' di salame.
- **Trasferite** in freezer per almeno 2-3 ore. Trascorso il tempo, levate e servite.

cucchiaio, scavate la polpa.

- **Raccoglietela** in una ciotola e schiacciatela con i rebbi di una forchetta.
- **Unite** quindi l'uovo, lo zucchero, la farina, il cacao, il lievito e un pizzico di sale, e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- **Profumate** con l'estratto di vaniglia, aggiungete il cioccolato fondente, tritato finemente, e mescolate.
- **Distribuite** il composto in una teglia, rivestita con carta forno, e livellatelo bene.
- **Infornatelo** in forno già caldo e fate cuocere per 18 minuti.
- **Sfornate**, fate raffreddare, tagliate a quadrotti e servite.

Brownies all'avocado

Ingredienti per 4 persone
1 **avocado maturo** • 1 **uovo**
150 g di **zucchero di canna integrale**
50 g di **cacao amaro**
100 g di **cioccolato fondente al 70%**
1 cucchiaino di **estratto di vaniglia bourbon** • 1 cucchiaino di **lievito** • **sale**

Preparazione

- **Accendete** il forno e preriscaldatelo a 180 °C. Tagliate a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e, con l'aiuto di un



• Rosalinda Ciarletti



Oroscopo

di Susy Grossi
(Susygrossi@gmail.com)



ARIETE

21 marzo - 20 aprile

Parecchi cambiamenti da fare e bisogna spicciarsi.

Amore: Venere

suggerisce atteggiamenti più morbidi e più coinvolgenti.

Lavoro: prendere di petto gli avversari vi permetterà di fare valere le vostre ragioni.

Pasteggiate con: *risotto alla 'nduja* (pag. 112)



TORO

21 aprile-20 maggio

Avete vinto tante battaglie.

Amore: Venere

contraria vi sollecita a capire se il partner condivide il vostro impegno.

Lavoro: l'intraprendenza è magica ma deve essere usata anche per questioni personali

Pasteggiate con: *Bollito con savôr della Romagna* (pag. 66)



GEMELLI

21 maggio-21 giugno

Per fare quello che avete in mente occorre tergiversare.

Amore: serve dialogo, vicinanza emotiva e attenzione.

Lavoro: certe scelte non funzionano? Forse è il momento giusto per passare oltre e ricominciare.

Pasteggiate con: *rustici con ricotta salame e provolone* (pag. 73)



CANCRO

22 giugno-22 luglio

Questo sarà un mese attivissimo.

Amore: ogni volta

che alzate gli occhi, il partner vi sta guardando con amore.

Lavoro: conciliare impegni professionali e organizzazioni natalizie sarà bellissimo.

Pasteggiate con: *quiche di salmone porri e belga* (pag. 19)



LEONE

23 luglio-22 agosto

Saprete trasformare ogni input in un successo condiviso.

Amore: forse state dando troppe cose per scontate, e il partner se la potrebbe pigliare...

Lavoro: le vostre idee avanzano e si rivelano le migliori.

Pasteggiate con: *cappelletti in brodo ai tre parmigiani* (pag. 28)



VERGINE

23 agosto-22 settembre

La fretta non è mai una buona consigliera.

Amore: con chi amate

siete troppo severi.

Lavoro: i confronti iniziali sono polemici, ma per questo chiariscono parecchie posizioni!

Pasteggiate con: *crocchette di lenticchie e fontina* (pag. 44)



BILANCIA

23 settembre-23 ottobre

S'intensifica la comunicativa, si collabora nella

vita domestica.

Amore: i sentimenti hanno sfumature molto dolci e delicate.

Lavoro: correggendo un po' il tiro, le somme investite renderanno molto di più.

Pasteggiate con: *arancine natalizie* (pag. 52)



SCORPIONE

24 ottobre-21 novembre

Occorre tirare le fila dei suggerimenti di Giove.

Amore: Venere vi aiuterà a consolidare un legame importante.

Lavoro: dalla teoria passerete alla pratica in svariati settori.

Pasteggiate con: *mezzelune ripiene di patate taleggio e tartufo nero* (pag. 59)



SAGITTARIO

22 novembre-21 dicembre

Mese straordinario e produttivo, nel lavoro e nella vita privata.

Amore: la persona cara mai come ora si è sentita capita, compresa e amata.

Lavoro: fare passi basilari per una buona crescita professionale si rivelerà naturale e necessario.

Pasteggiate con: *cappone bollito alla veronese con salsa pearà* (pag. 67)



CAPRICORNO

22 dicembre-21 gennaio

Optate per situazioni meno impegnative.

Amore: alla persona

cara vorrete dare protezione, allontanando da voi ogni situazione che implichi tensione.

Lavoro: imparate a delegare.

Pasteggiate con: *roccciata umbra* (pag. 93)



ACQUARIO

22 gennaio-19 febbraio

Impegnatevi per consolidare le situazioni

di prestigio conquistate.

Amore: chi amate ha la sensazione di non essere capito a fondo.

Lavoro: ponderate le scelte.

Pasteggiate con: *dolce igloo* (pag. 103)



PESCI

20 febbraio-20 marzo

Fate programmi che siano sostenibili e poco stressanti...

Amore: il sostegno di chi amate non vi verrà mai meno!

Lavoro: fare piani impegnativi è sconsigliato, meno che nell'ambito dei festeggiamenti natalizi.

Pasteggiate con: *minicheesecake salata con bresaola e rucola* (pag. 15)

combo Menu

AUGURI ALCOLICI



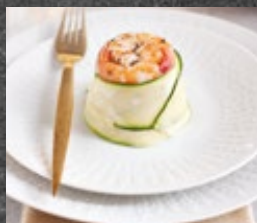
Gamberoni in crosta con burro alle erbe e cognac p. 48

Spaghetti ubriachi ai funghi con briciole di frisella e granella di nocciole p. 82

Spezzatino di manzo con burro allo champagne p. 50

Bavaresse allo champagne p. 37

FORMATO MINI, GUSTO MAXI



Involtilini di trota tartufata p. 27

Minicheesecake salata con bresaola e rucola p. 15

Mini cupcake alle erbe aromatiche p. 76

Regalo goloso p. 104

GUARDA COME ROLOLO



Girelle di ceci con noci pere e gorgonzola p. 20

Tronchetto di pancarrè salmone e gamberetti p. 8

Cannelloni di tortellini ragù e besciamella p. 29

Tronchetto di Natale con granella di pistacchi e frutta candita p. 94

TRIANGOLO, CONO, CERCHIO



Double sandwich tree p. 9

Cornucopie ripiene di emmentaler e prosciutto cotto con besciamella all'erba cipollina p. 12

Terrina di noci e funghi p. 23

Buccellato p. 92

DA SFOGLIARE



Quiche di salmone porri e belga p. 19

Cavoletti di Bruxelles in sfoglia p. 20

Capesante in sfoglia al forno p. 70

Strudel p. 88

AL CUCCHIAIO



Cucchiaiini di ceci al cumino con crema di patate al curry p. 27

Cappelletti in brodo ai tre parmigiani p. 28

Terrina di ricotta e frutta candita p. 32

Dolce igloo p. 103

Indice tematico delle ricette

ANTIPASTI E SFIZI

Albero di sfoglia ricotta e spinacini al profumo di limone	16
Arancine natalizie	52
Baccalà fritto	21
Bucce di patate alla paprica e cumino	75
Burro aromatico	47
Canapé al burro toscano ai fegatini	50
Canapé di cotechino con fonduta di formaggio	34
Cavoletti di Bruxelles in sfoglia	20
Cornucopie ripiene di emmentaler e prosciutto cotto con besciamella all'erba cipollina	12
Crocchette di lenticchie e fontina	44
Cucchiaini di ceci al cumino con crema di patate al curry	27
Double sandwich tree	9
Fancy star e Christmas tree di insalata russa	14
Gamberoni in crosta con burro alle erbe e cognac	48
Girelle di ceci con noci pere e gorgonzola	20
Involtilini di trota tartufata	27
Mini cupcake alle erbe aromatiche	76
Minicheesecake salata con bresaola e rucola	15
Minigattò di lenticchie con scarola e bufala	43
Miniròsti di verdure	74
Quiche di salmone porri e belga	19
Rustici con ricotta salame e provolone	73
Tartellette di lenticchie rosa con insalatina di cachi indivia e lardo	44
Tortini di patate e cavolfiore al brie	28
Tramezzini con burro all'aneto e cetrioli	76
Tronchetto di pancarrè salmone e gamberetti	8

PRIMI

Bucatini con baccalà olive origano e pomodorini	21
Cannelloni di tortellini ragù e besciamella	29
Cappelletti in brodo ai tre parmigiani	28
Caramelle al pesce al profumo di erba cipollina con carote e limone	59
Cuori fondenti al cacao alle pere gorgonzola e miele	58
Lasagnetta di lenticchie ragù e stracchino	41
Linguine ai gamberi e limone con mandorle e briciole di grissini	84

Mezzelune ripiene di patate taleggio e tartufo nero	59
Passatelli ai porcini e pomodorini confit	114
Ravioli agli spinaci ripieni di spuma di ricotta e noci	56
Reginette con salsiccia fresca e cipolla con semi di finocchio e taralli	84
Risotto alla 'nduja	112
Risotto con coriandoli di zampone croccante e sorbetto al parmigiano	36
Risotto con filetti di persico burro e salvia	112
Spaghetti con la lampuga su crema al nero di seppia	116
Spaghetti ubriachi ai funghi con briciole di friselle e granella di nocciola	82
Stelle rosse ai gamberi con semi di papavero	57
Tagliatelle di lenticchie con ragù di baccalà	42
Tagliolini alla carbonara di lago	114
Tortelli di coniglio	113
Tortellini in crema di parmigiano con biscotto di mortadella	113
Vermicelli alla crema di formaggio con peperoni cruschi e mollica croccante	83

SECONDI, CONTORNI E PIATTI UNICI

Bollito con savôr della Romagna	66
Bollito misto alla piemontese	62
Capesante e rognone	116
Capesante in sfoglia al forno	70
Cappone bollito alla veronese con salsa pearà	67
Cappone in insalata con melagrana in agrodolce	37
Crocchette di orata	23
Faraona farcita alla crema e melagrana	30
Filetto in salsa tartufata con purea di lenticchie	36
Frittura di pesce	54
Gamberetti al bicchiere in salsa di yogurt e senape	69
Gran bollito di Cremona con mostarda	65
Insalata di rinforzo	31
Patate al vapore	49
Petto di cappone con burro alla bourguignonne	49
Salmone marinato al miele e arancia	68
Salmone ripieno di uova acciuoghe e maionese con chips alla barbabietola	22
Scaloppa di rombo con burro aromatico	48

Spezzatino di manzo con burro allo champagne	50
Spigola in tecia con burro agli agrumi	47
Terrina di noci e funghi	23

DESSERT

Bavarese allo champagne e uva caramellata	37
Biscotti al tè matcha e zenzero	77
Biscotti alla cannella	88
Brownies all'avocado	117
Buccellato	92
Bûche blanche de Noël	102
Calza della Befana "tuttapanna"	108
Carbone per i discoli	106
Christmas cheesecake	101
Cialdine di farina di castagne con ricotta e melagrana	77
Cupcake dell'Epifania	107
Dolce igloo	103
Parrozzo e pere	90
Pavlova alla melagrana	100
Preparato per biscotti fai da te	79
Preparato per cioccolato in tazza	79
Profiterole 2.0	55
Regalo goloso	104
Rocciata umbra	93
Rosa di arance	24
Salame al cioccolato con nocciola di Alba	117
Salame di cioccolato	93
Semifreddo al mandarino	103
Spongata	91
Stelline con crema di zabaione	96
Strudel	88
Struffoli delle feste	98
Terrina di ricotta e frutta candita	32
Tozzetti fatti in casa con gelato allo zabaione e fonduta di cioccolato	96
Tronchetto di Natale con granella di pistacchi e frutta candita	94
Tronchetto di pancarrè al cioccolato	95
Zelten	88

CONSERVE E SALSE

Bagnetto al miele	63
Bagnetto rosso	63
Bagnetto verde ricco	63
Bagnetto verde rustico	63
Cognà	63
Cren	63
Mostarda di Cremona	65
Salsa al limone	32
Salsa pearà	67
Salsa verde per bolliti	79
Senape gialla	63

3
10

71

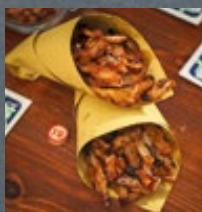
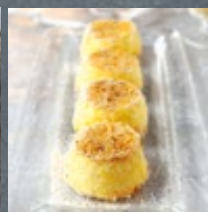
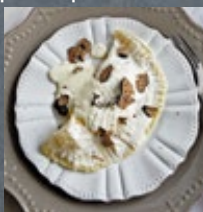
Menu prezzo facile



Ricalcoliamo per te la spesa
per 4 o 6 persone
e realizzi i tuoi menu con meno di...



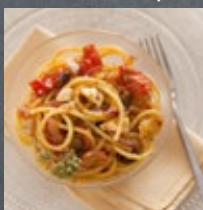
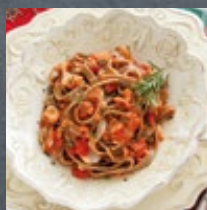
I LOVE PATATA - per 4 persone



8 EURO

- Minirösti di verdure p. 74
- Mezzelune ripiene di patate taleggio e tartufo nero p. 59
- Tortini di patate e cavolfiore al brie p. 28
- Bucce di patate alla paprica e cumino p. 75

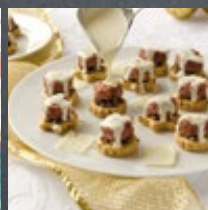
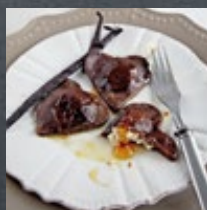
PESCE, FRITTO E BACCALÀ - per 4 persone



12 EURO

- Tagliatelle di lenticchie con ragù di baccalà p. 42
- Bucatini con baccalà olive origano e pomodorini p. 21
- Frittura di pesce p. 54
- Struffoli delle feste p. 98

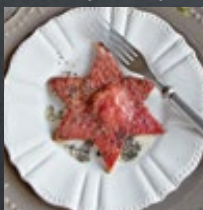
DATE FORMA...GGIO - per 6 persone



15 EURO

- Cuori fondenti al cacao alle pere gorgonzola e miele p. 58
- Minigattò di lenticchie con scarola e bufala p. 43
- Canapé di cotechino con fonduta di formaggio p. 34
- Christmas cheesecake p. 101

1... 2... 3... STELLA! - per 6 persone



25 EURO

- Christmas tree di insalata russa p. 14
- Stelle rosse ai gamberi con semi di papavero p. 57
- Crocchette di orata p. 23
- Stelline con crema di zabaione p. 96





**Non perdetevi il prossimo numero di gennaio
con tante idee sui piatti unici**

Piacere, Mielizia.



+Linkage Adv

Noi siamo la filiera del miele italiano

Controllato, garantito, ma soprattutto buono, sano e autentico: è il nostro miele, lo conosciamo bene perché lo facciamo noi, in Italia. Seguiamo ogni fase della lavorazione e ogni giorno ci prendiamo cura delle nostre api, rispettando l'ambiente, per poter offrire sempre prodotti eccellenti, dai sapori diversi e con tante qualità. Un vero Piacere.



NOI CI SIAMO!

FIC
BOLOGNA
www.eatalyworld.it



Attrazione Naturale

www.mielizia.com

Scopri la nostra storia, i prodotti e le ricette su





Maximilian I

Secondo a nessuno.

MAXIMILIAN I È MOLTO PIÙ DI UN BRUT. È UNO SPUMANTE IDEALE PER
ESALTARE L'APERITIVO E NOBILITARE LA TAVOLA. LASCIATEVI SEDURRE DAL SUO
FINISSIMO PERLAGE: UNA SCELTA DI GUSTO, UNA QUESTIONE DI ETICHETTA.

WWW.CANTINASOAVE.IT



Maximilian I